

PROGRAMA

“CURSO AVANZADO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA”

MODALIDAD: Mixta (presencial y teleformación)

FECHAS Y HORARIO:

- ✓ Presencial: 9 y 10 de Abril de 2024, de 10:00 a 14:00 h y de 15:30 a 19:30 h.
Lugar de celebración: Seminario de San Atilano. Pza. del Seminario, 2. Zamora
- ✓ Online (vía Teams): 15 y 16 de Abril de 2024, de 16:30 a 18:30 h (2 horas/día)

DURACIÓN: 20 horas

PROFESORADO:

- ✓ M^a Esperanza Gallego Rodríguez. Consultora y auditora de Sistemas GFSI. Responsable departamento Calidad-Máster IME (Universidad de Salamanca).
- ✓ Iván López Zarza. Jefe de mercado adjunto Industrias. Lácteas. Kersia Group.
- ✓ Francisco Javier Mora Rivera. Iberia Dairy Sector Leader. Diversey
- ✓ Ana Redondo Pérez. Asesora de empresas de Seguridad Alimentaria y Técnico responsable de control de plagas.

DIRIGIDO A:

- ❖ Técnicos de calidad de la industria láctea.
- ❖ Trabajadores del sector lácteo con conocimientos previos sobre APPCC y métodos de limpieza y desinfección.
- ❖ Personal que desarrolla su actividad en la industria láctea con capacidad para elaborar procedimientos de autocontrol en una industria alimentaria.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un adecuado sistema para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones y elaborar un plan de control de plagas en la industria alimentaria teniendo en cuenta la normativa de aplicación.

OBJETIVOS COMPETENCIALES

A través de este curso se pretende que los alumnos:

- ❖ Adopten una actitud responsable en el uso de los diferentes tipos de productos de limpieza atendiendo a las medidas protección medioambiental.

- ❖ Asimilen el valor del estricto cumplimiento de la normativa referente a la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
- ❖ Se conciencien de la importancia de la elaboración de un plan de control de plagas.

CONTENIDO

1. Identificación de aspectos básicos sobre limpieza y desinfección de instalaciones y equipamientos industriales.

- 1.1. Definición de los objetos de actuación: tipos y características.
- 1.2. Tipos de residuos industriales. Características.
- 1.3. Efectos en la salud pública y el medio ambiente.
- 1.4. Métodos y técnicas de desinfección adecuadas en los diferentes contextos.
- 1.5. Utensilios, herramientas para limpiar y desinfectar.
- 1.6. Productos empleados en la industria alimentaria para limpiar y desinfectar.
- 1.7. Diseño de los procedimientos, control, validación y verificación.
- 1.8. Legislación sobre limpieza.

2. Aplicación de las medidas preventivas en la limpieza y desinfección de instalaciones y equipamientos industriales.

- 2.1. Riesgos derivados de los productos de desinfección y limpieza.
- 2.2. Equipos de protección individual en la realización de tareas de desinfección y limpieza.
- 2.3. Mecanismos de protección de útiles, herramientas y maquinarias de desinfección y limpieza.
- 2.4. Señales de protección: tarjeta roja, fuera de servicio, etc.
- 2.5. Etiquetado y señalización de los productos de limpieza.

3. Control de biofilms y psicrófilos más frecuentes en la industria láctea.

4. Limpieza y desinfección de CIPs.

5. Limpieza y desinfección de tanques, superficies y recipientes por vía húmeda.

- 5.1. Limpieza de tanques, instalaciones y equipos (circuitos, superficies, maquinaria, herramientas, etc.) por vía húmeda.
- 5.2. Protocolos de limpieza y desinfección por vía húmeda.
- 5.3. Productos para limpiar por vía húmeda.
- 5.4. Principales riesgos en la limpieza húmeda. Control, validación y verificación de la efectividad de la limpieza.
- 5.5. Medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

6. Limpieza de membranas de ósmosis inversa y ultrafiltración.

7. Desarrollo del plan de control de plagas.

7.1. Tipos de plagas.

7.2. Medidas preventivas.

7.3. Análisis tratamientos DDD (Desratización, Desinsectación y Desinfección).

7.4. Elaboración de un plan de control de plagas.

IMPORTE:

- Precio no patronos: 300 € (I.V.A. incluido)
- Precio patronos: 240 € (I.V.A. incluido)

() El curso es subvencionable a través de la FUNDAE. La Escuela Internacional de Industrias Lácteas, dispone de un servicio externo para gestionar las subvenciones a aquellas empresas interesadas y que dispongan de crédito.*

EMPRESAS COLABORADORAS:

