



SISTEMA DE  
GESTIÓN OTEC  
Certificación NCh 2728  
RI 9000-2150



**masambiente**  
capacitación

## Curso-Taller “Técnicas de limpieza y sanitización en empresas de alimentos”



Código SENCE: 12-37-9556-64



Duración: 8 horas cronológicas

### Objetivos:

Al término de la actividad de capacitación los participantes estarán en condiciones de: conocer cómo se aplican exitosamente los fundamentos y conceptos básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura en las labores relacionadas con la Limpieza y Sanitización en empresas elaboradoras de productos alimenticios. Conocer las buenas prácticas sanitarias de limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y los riesgos que conlleva la omisión de las mismas y seleccionar y preparar adecuadamente los productos y aplicar las técnicas de Limpieza y Sanitización.

### Dirigido a:

Manipuladores(as) de alimentos, operarios, técnicos, supervisores, encargados de plantas, encargados de la calidad, pertenecientes a empresas elaboradoras de productos alimenticios o a empresas relacionadas.

### Contenidos:

#### MÓDULO I

Fuentes de Contaminación y Riesgos a la Salud: Nociones básicas de microbiología en alimentos. Principales mecanismos de contaminación en las distintas áreas y zonas de una empresa elaboradoras de productos alimenticios.

#### MÓDULO II

Principios de Limpieza y Sanitización: Naturaleza de los materiales. Preparación de superficies. Atacando la suciedad. El rol del agua. Las etapas de limpieza y sanitización. La limpieza y sanitización y sus modos de acción. Sanitización y desinfección. Principios y mecanismos de sanitización y desinfección. Incompatibilidad entre los productos. Elección de productos de limpieza y sanitización y sus técnicas de uso. Eficacia de los productos de limpieza y sanitización y de los procedimientos.

#### MÓDULO III

Hábitos personales. Uso de vestimenta adecuada para la manipulación de los productos. Procedimiento de limpieza y desinfección de manos.

#### MÓDULO IV

Técnicas de Limpieza y desinfección: Identificar las diferentes áreas de la Empresa y nivel de Limpieza y Sanitización necesarios. Aplicar técnicas. Identificar los niveles de Limpieza y Sanitización en los diferentes equipos y superficies. Aplicar técnicas.

Empresa certificada por IRAM Chile bajo la Norma NCh 2728, RI 9000 – 2150  
[www.masambiente.cl](http://www.masambiente.cl)

Dirección: El Cobre 807-T, Ñuñoa, Santiago.  
Teléfono: (56 2) 2 41 81 396  
E-mail: [masambiente@masambiente.cl](mailto:masambiente@masambiente.cl)

