

## SEMINARIO TALLER

### DESARROLLO E IMPLEMENTACION DE PROGRAMA DE SANIDAD EFECTIVO – PROGRAMA MAESTRO DE LIMPIEZA

25 DE JUNIO DE 2009

#### JUSTIFICACION

Un ambiente de producción limpio contribuye más que cualquier otro programa de prerequisite a la elaboración de alimentos sanos e inocuos, por ende el Programa Maestro de Limpieza es un prerequisite fundamental en toda planta de alimentos.

Las BPMs exigen que toda planta de alimentos satisfaga la sección 402 (a) (4), la cual indica que un alimento será considerado como adulterado si el mismo fue producido en un ambiente (*proceso de producción*) bajo el cual PUDIESE haberse contaminado.

En otras palabras, un cliente o inspector que esté inspeccionando una planta de alimentos muy bien puede fallarla si observa algo que PUDIESE resultar en la contaminación o adulteración del alimento - aún si el alimento no está adulterado. Sólo con la posibilidad de que pueda adulterar es suficiente para declarar la planta no satisfactoria.

Por ende, un Programa Maestro de Limpieza es fundamental. Éste tiene que ser desarrollado, implementado, evaluado y mejorado continuamente. El mismo tiene que incluir todo lo que hay que limpiar en la planta, las frecuencias, los procedimientos, la capacitación del personal, las verificaciones y su validación. En otras palabras, cómo puede la planta demostrar que ha registrado todo lo que se tiene que limpiar, que los procedimientos son los óptimos, que las frecuencias son las mejores, que el personal está capacitado, y que hay un sistema de vigilancia y mejoría continua. Este seminario / taller pretende demostrar cómo se logra esta meta fundamental.

#### OBJETIVOS

- Considerar y entender la importancia de la limpieza en una planta de alimentos.
- Considerar y entender el desarrollo y ejecución de un programa de limpieza para una planta de alimentos.
- Considerar y entender el desarrollo y aplicación de procedimientos de limpieza.
- Practicar el desarrollo, ejecución y mejoría de un Plan Maestro de Limpieza y de Procedimientos de Limpieza.

#### CONTENIDO

- Principios de limpieza.
- Importancia de la programación y mantenimiento de un programa de limpieza.
- Desarrollo y manejo de un programa de limpieza.
- Desarrollo de procedimientos de limpieza.
- Taller:
  - Desarrollo y ejecución del plan maestro de limpieza.
  - Desarrollo de procedimientos de limpieza.

#### **DIRIGIDO A**

Profesionales del sector de alimentos con responsabilidades en compras, producción, sanidad, inocuidad, calidad, mantenimiento, manejo integrado de plagas, recursos humanos, catedráticos, autoridades oficiales y consultores principalmente.

#### **METODOLOGÍA**

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de casos.

#### **DURACIÓN**

El seminario se impartirá en un día.

#### **CERTIFICACION**

El presente curso está desarrollado y certificado por AIB INTERNATIONAL bajo el patrocinio de FOOD SOLUTIONS parte del GRUPO FS.

#### **INSCRIPCION**

Hasta el 15 de Junio de 2009

Tarifa Individual: S/. 540 soles + IGV

Después del 15 de Junio de 2009.

Tarifa única: S/. 600 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

#### **INCLUYE:**

Material didáctico, certificación AIB, coffee break y estacionamiento.

#### **LUGAR**

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF  
Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores



Lima, Perú

**INFORMES E INSCRIPCIONES**

GRUPO FS – División Food Solutions

Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 113

Email: [consultas@grupofs.com](mailto:consultas@grupofs.com)