



Diversey ha sido, y siempre será, una empresa pionera y facilitadora de vida. Constantemente entregamos tecnologías revolucionarias de limpieza e higiene que ofrecen plena confianza a nuestros clientes de todos nuestros sectores globales. Con sede en Charlotte, Carolina del Norte (EE.UU.), Diversey emplea aproximadamente a 9.000 personas en todo el mundo, generando ventas netas cercanas a \$2.600 millones de dólares.

Para obtener más información, visite [www.diversey.com](http://www.diversey.com) o síanos en las redes sociales.

[www.diversey.com](http://www.diversey.com)

© 2018 Diversey, Inc. Reservados todos los derechos. 73079 es 09/18

Los productos o servicios asociados son manufacturados o suministrados por compañías de Diversey y sus subsidiarias y no por Sealed Air

Diversey 



Academia de Higiene: e-learning



## CONTENIDO

Sistema de Gestión de Aprendizaje Online de Diversey	2
Índice de cursos	4
Cursos esenciales	5
Cursos de aplicación	9
Cursos de proceso	21
Cursos de control de microbios específicos	25



# Sistema de Gestión de Aprendizaje Online de Diversey

Los cursos de aprendizaje online Diversey Hygiene Academy de Diversey están alojados en nuestro Sistema de Gestión de Aprendizaje Online. La plataforma simplifica la gestión de capacitación de los empleados, suscribe el costo de sus operaciones y permite la entrega de capacitación uniforme en toda su organización.

Algunas de las características de este sistema son:

## **Biblioteca extensiva de capacitación online**

Gran biblioteca con materiales de capacitación mejores en su clase con funciones de video y de audio. Sitios web de usuario y administrador online, disponibles 24 horas por día todos los días del año. Portal de sistema disponible en 30 idiomas.

## **Prueba, seguimiento e informe**

Completos informes para seguir la participación de los empleados, el rendimiento y el progreso. Informes en Excel que permiten un análisis rápido.

## **Plataforma online**

Última tecnología online que mejora la experiencia del usuario y minimiza el tiempo de configuración. No hay que comprar hardware más costoso o software para instalar. Auto registro

## **Gestión de certificados**

Crea, imprime y firma digitalmente los certificados de capacitación. Configura las políticas de liberación y de caducidad de acuerdo con las necesidades de su organización.

## **Aprendizaje móvil**

Acceso al contenido del entrenamiento desde teléfonos inteligentes o tablets. La experiencia del usuario está optimizada para una variedad de dispositivos entregando la máxima flexibilidad, conocimiento, consistencia y responsabilidad.

- Construir conocimiento, experiencia y confianza del empleado con acceso a las mejores prácticas.
- Mantener la coherencia con la misma capacitación impartida a todos los trabajadores en todos los lugares y en varios idiomas.
- Aumentar la responsabilidad mediante el seguimiento de la participación de los empleados y proporcionar documentación a los trabajadores y supervisores.

## **Sistema eficaz, flexible**

- Capacitación auto dirigida para que cada persona avance a su propio ritmo y las pruebas mantengan a los usuarios según lo planeado a medida que aprenden.
- Disponible en cualquier momento, cuándo y dónde usted lo necesite, desde cualquier conexión a Internet.
- Siempre actualizado con nuevos módulos actualizados de forma regular para mantener la información fresca y relevante.

## Ahorros fundamentales

- Ahorra Ahorra tiempo y reduce los gastos asociados con los viajes a los centros de capacitación.
- Reduce los costos operativos mediante la enseñanza de prácticas operativas eficientes y eficaces.
- Aprovecha la experiencia de la industria y la inversión de Diversey, así que no hay necesidad de comprar y construir su propio sistema.

Para obtener más información acerca de nuestro Sistema de Gestión de Aprendizaje Online, póngase en contacto con su representante de Diversey local o visite nuestro sitio Web en:

**[www.diverse.com/diversehygieneacademy](http://www.diverse.com/diversehygieneacademy)**



## Cursos de e-learning Diversey - Índice

CATEGORÍA	REF	CURSO	MÓDULOS DEL CURSO	CERTIFICADO		
CURSOS ESENCIALES	E1	SEGURIDAD EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	Limpieza segura con detergentes y desinfectantes		Básico	
	E2	PRINCIPIOS DE LIMPIEZA	1. Higiene básica y Conceptos de limpieza 2. Química	3. Microbiología de los alimentos 4. Desinfección (sanitización) 5. Monitorización y documentación	Avanzado: Los 5 módulos	
	E3	MICROBIOLOGÍA	1. Introducción y crecimiento de organismos patógenos 2. Deterioro por microorganismos	3. Organismos patógenos	Básico: Los 3 módulos	
CURSOS SOBRE APLICACIONES	A1	OPC	1. Fundamentos de OPC	2. Aplicaciones de OPC	Básico: Módulo 1	Avanzado: Módulos 1 y 2
	A2	CIP	1. Conceptos de CIP 2. Conceptos de unidades CIP: Recuperación, Static Leg	3. Recuperación de CIP 4. Static Leg CIP uso único	Básico: Módulos 1 y 2	Avanzado: Los 4 módulos
	A3	LAVADO DE BOTELLAS	1. Conceptos de lavado de botellas 2. Solicitudes de operación y equipamientos	3. Aplicaciones de Control	Básico: Módulo 1	Avanzado: Los 3 módulos
	A4	LIMPIEZA DE MEMBRANA	1. Conceptos básicos de membrana 2. Materiales de membrana: Restricciones a las aplicaciones	3. Aplicación de limpieza de membrana	Básico: Módulo 1	Avanzado: Los 3 módulos
	A5	TRATAMIENTO DE CADENAS	1. Conceptos de tratamiento de cadenas	2. Optimización de tratamiento de cadenas	Básico: Módulo 1	Avanzado: Módulos 1 y 2
	A6	LAVADO DE CAJAS	Aplicación de lavado de cajas		Avanzado	
CURSOS SOBRE PROCESOS	P1	GMP PARA PLANTAS DE ALIMENTOS	Higiene personal y Buenas Prácticas de Manufactura en el procesamiento de alimentos		Avanzado	
	P2	DISEÑO HIGIÉNICO	Disponible 3er trimestre de 2016		Avanzado	
	P3	GESTIÓN DE ALÉRGENOS	Disponible 3er trimestre de 2016		Avanzado	
CURSOS SOBRE CONTROL DE MICROBIOS ESPECÍFICOS	S1	LISTERIA	Gestión de Listeria en el procesamiento de alimentos		Avanzado	
	S2	CAMPYLOBACTER	Gestión de Campylobacter en el procesamiento de alimentos		Avanzado	
	S3	BIOFILM	Gestión de biofilm en el procesamiento de alimentos		Avanzado	
	S4	SALMONELLA	Gestión de Salmonella en el procesamiento de alimentos		Avanzado	

## CURSOS ESENCIALES

Los principios fundamentales de la higiene que le permiten construir una comprensión del papel y la importancia de la limpieza.





### Descripción

Diversey quiere asegurarse que todos los productos químicos de limpieza se manejen correctamente y de forma segura para evitar accidentes que podrían dañar al usuario y afectar la seguridad de los demás. El curso de LIMPIEZA SEGURA CON DETERGENTES Y DESINFECTANTES asegura un conocimiento básico de los riesgos potenciales del uso de productos químicos de limpieza y los procesos que deberían instituirse para minimizar el riesgo.



### Objetivos de aprendizaje

El programa de capacitación cubrirá áreas clave para proporcionar una mejor comprensión de cómo llevar a cabo, de una manera segura, la limpieza con productos químicos.

El contenido principal incluye:

- Razones para la limpieza
- Cómo limpiar
- La Ley
- Peligros químicos
- Seguridad química
- Ropa protectora
- Limpieza después de derrames de productos químicos
- Tratamiento de primeros auxilios



### Adecuado para:

El curso LIMPIEZA SEGURA CON DETERGENTES Y DESINFECTANTES debe ser utilizado como un curso de capacitación obligatoria para todos los empleados.

- Adecuado para los empleados que utilizan productos químicos de limpieza en su rutina diaria
- Adecuado para los empleados que puedan entrar en contacto con productos químicos de higiene



## Descripción

Los principios del curso de limpieza son una introducción de cinco módulos a la Química, la Microbiología y la Física que explican por qué limpiamos y desinfectamos.

El curso es la base para todos nuestros otros cursos de capacitación y se recomienda que se complete antes de cualquiera de los cursos más avanzados. Los principios fundamentales se dan de manera concisa para explicar por qué y cómo limpiamos antes de analizar cómo trabajan los productos químicos de higiene y cómo deben gestionarse, supervisarse y documentarse los procedimientos de higiene.



## Objetivos de aprendizaje

Cada uno de los cinco módulos dentro del curso de los principios de la limpieza tiene sus propios objetivos. Al final de la serie usted va a entender:

- Por qué limpiamos y las consecuencias de no limpiar
- Los tipos de microorganismos relacionados con la producción de alimentos y bebidas, el impacto que tienen y cómo controlarlos
- La diferencia entre los detergentes y desinfectantes y cómo funcionan
- Cómo utilizar de forma segura los productos químicos de limpieza
- Por qué y cómo supervisar la limpieza, y la forma de medir el rendimiento
- Cómo y por qué se debe documentar la limpieza



## Adecuado para:

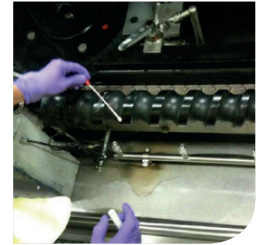
El curso PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA es de nivel inicial, pero en profundidad. Diseñado para introducir o actualizar los principios fundamentales en los que se basan la limpieza y la higiene.

- Adecuado para los principiantes que no tienen un entrenamiento previo en higiene.
- Adecuado como una recapitulación para los empleados que tienen la intención de hacer cursos más avanzados



### Descripción

El curso de MICROBIOLOGÍA es una introducción básica de tres módulos a los microorganismos, su impacto, y cómo controlar su crecimiento. El curso es una base para la formación específica de control de microbios y se recomienda que se complete antes de cualquiera de los cursos más avanzados. Los principios fundamentales se dan de manera concisa para explicar los tipos de microorganismos importantes para la fabricación de alimentos y bebidas, las condiciones que necesitan para crecer y cómo, a través de la alteración de estas condiciones, se puede controlar su crecimiento.



### Objetivos de aprendizaje

Cada uno de los tres módulos dentro del curso de Microbiología tiene sus propios objetivos. Al final de la serie usted va a entender:

- La nomenclatura y tipos de microorganismos
- Los beneficios de los microorganismos
- El impacto que tienen en la producción de alimentos y bebidas
- Cómo controlar el crecimiento de microorganismos
- Bacterias, hongos, levaduras y virus
- Esporas
- Biopelículas



### Adecuado para:

El curso de Microbiología es un curso de nivel inicial diseñado para introducir o actualizar la comprensión fundamental de los microorganismos.

- Adecuado para los principiantes que no tienen un entrenamiento previo en higiene
- Adecuado para recapitular los empleados que tienen la intención de hacer cursos más avanzados



## CURSOS DE APLICACIÓN

Los cursos de capacitación desarrollados para procesos y equipos específicos encontrados en la industria de alimentos y bebidas.



**Descripción**

Open Plant Cleaning (OPC) es una frase usada para describir los métodos de limpieza y desinfección o esterilización de áreas abiertas, equipos de proceso y áreas cerradas o equipos que podrían necesitar desmontarse antes de la limpieza, y las superficies expuestas que se encuentran en las industrias de alimentos y bebidas.

El curso BÁSICO de OPC introduce el principio de Open Plant Cleaning, cómo se emplean los métodos en la industria de alimentos y bebidas y las opciones disponibles para que OPC coincida con el proceso de producción..

**Objetivos de aprendizaje**

Al finalizar el curso, usted:

- Entenderá la definición de OPC - ¿Qué es OPC y quién la utiliza?
- Entenderá los métodos disponibles de aplicación de productos químicos
- Comprenderá TACT y su relación con las opciones de métodos de limpieza
- Comprenderá los pasos generales adoptados para lograr una superficie limpia
- Comprenderá las interrelaciones entre los tipos de suciedad y de superficie

**Adecuado para:**

El curso BÁSICO DE OPC es un curso de nivel inicial diseñado para desarrollar una comprensión básica de la limpieza química. Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de Principios de Limpieza.

- Adecuado para todos los niveles de empleados para desarrollar una comprensión de los principios básicos de OPC en la industria alimentaria.



## Descripción

Open Plant Cleaning (OPC) es un proceso que consume muchos recursos. Elegir el método correcto de limpieza, optimizando el ciclo de limpieza asociado, y elegir el limpiador correcto proporciona la oportunidad de obtener una superficie limpia con un gasto mínimo de recursos y de impacto sobre las superficies a limpiar.

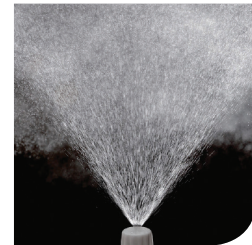
El curso AVANZADO DE OPC tiene como objetivo proveerles a los delegados los conocimientos necesarios para optimizar los procesos de OPC y lograr una limpieza eficiente.



## Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

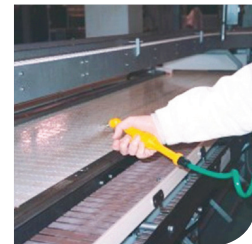
- Será capaz de elegir un método de limpieza OPC
- Entenderá algunas de las opciones de equipamiento disponibles
- Optimizará el método de limpieza
- Elegirá el tipo correcto de limpiador (nivel de espuma, de tipo gel, etc.)
- Comprenderá la interrelación de cada suciedad y superficie



## Adecuado para:

El curso AVANZADO DE OPC está diseñado para seguir al curso básico de OPC. Los delegados deben tener:

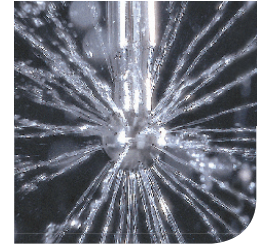
- Una comprensión general de la limpieza
- Una comprensión general de los equipos de la planta de alimentos e instalaciones de la planta
- Una comprensión general de los conceptos básicos de la química de la limpieza
- Una comprensión de conceptos básicos de Open Plant Cleaning.



**Descripción**

Cleaning in Place (CIP) se define como el proceso de limpieza y desinfección de las superficies internas del equipo procesador sin necesidad de desmontar o intervenir manualmente.

El curso BÁSICO DE CIP presenta los principios fundamentales de la funcionalidad del sistema CIP, el diseño y la operación, y actúa como una base para otros módulos avanzados.

**Objetivos de aprendizaje**

Una vez finalizado el curso de 2 módulos usted será capaz de:

- Describir los elementos de un sistema CIP, y articular los principios básicos del diseño CIP
- Reconocer los tipos de sistemas CIP cuando usted se cruza con los mismos
- Explicar los conceptos básicos de la tasa de flujo y la pérdida de presión, y saben por qué son importantes

**Adecuado para:**

El curso BÁSICO DE CIP es un curso de nivel básico diseñado para desarrollar una comprensión básica de la limpieza en los principios de sistema de limpieza en el lugar. Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de Principios de la Limpieza.

- Adecuado para todos los niveles de empleados para desarrollar una comprensión de los principios básicos de la CIP en la industria alimentaria.
- Un requisito previo para el curso Avanzado de CIP.



## Descripción

Los sistemas Cleaning in Place (CIP) automatizan el ciclo de limpieza, garantizando resultados reproducibles. Es importante entender cómo funciona el sistema con el fin de asegurar que se emplee el programa correcto y no se desperdicien los recursos.

El curso AVANZADO DE CIP tiene como objetivo dotar a los delegados con los conocimientos necesarios para entender el funcionamiento de los sistemas CIP, inclusive las habilidades para reconocer los problemas comunes.

El curso avanzado comprende 2 módulos adicionales a los dos cubiertos en el curso básico de CIP.

---

## Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

- Entenderá los diferentes tipos de sistemas CIP
- Tendrá la capacidad de reconocer los tipos de sistemas CIP y sabrá cómo funcionan
- Entenderá el uso único versus los sistemas de recuperación y las diferencias en el diseño
- Reconocerá los problemas comunes de la CIP y será capaz de resaltarlos ante un especialista si es necesario



---

## Adecuado para:

El curso AVANZADO DE CIP está diseñado para construir sobre el curso de entrenamiento básico de CIP.

- Adecuado para los empleados que gestionan los procesos CIP o que quieren desarrollar una comprensión del diseño del sistema CIP.





### Descripción

Las botellas de vidrio siguen siendo populares y son el envase contenedor preferido para las bebidas, especialmente la cerveza y las bebidas gaseosas en muchos países. En la mayoría de los países las botellas de vidrio se recogen de los consumidores, se venden de vuelta a los fabricantes de vidrio o se devuelven a la planta de envasado para que las reutilice.

Este curso detalla el proceso de limpieza y esterilización de las botellas utilizando lavadores de botellas como parte de la sala de embotellado.



### Objetivos de aprendizaje

Una vez realizado el curso usted será capaz de:

- Entender por qué se lavan las botellas
- Identificar el proceso general de una lavadora de botellas y el flujo de solución general
- Identificar los elementos principales de la lavadora de botellas y los equipos y servicios asociados
- Comprender el papel del agua y su composición en el funcionamiento de una lavadora de botellas



### Adecuado para:

El curso de LAVADO DE BOTELLAS BÁSICO es un curso de nivel inicial diseñado para desarrollar una comprensión básica de los principios del sistema de lavado de botellas. Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA.

- Adecuado para todos los niveles de empleados para desarrollar una comprensión de los principios básicos del lavado de botellas.
- Un requisito previo para el curso de LAVADO DE BOTELLAS AVANZADO.



## Descripción

Las lavadoras de botellas operan un ciclo de limpieza automático, garantizando resultados reproducibles. Es importante entender cómo funciona el sistema con el fin de asegurar que se emplee el programa correcto y no se desperdicien los recursos.

El curso de LAVADO DE BOTELLAS AVANZADO tiene el objetivo de dotar a los delegados con los conocimientos necesarios para entender el funcionamiento de la lavadora de botellas, inclusive las habilidades para reconocer los problemas comunes.

El curso avanzado comprende 2 módulos adicionales para el módulo cubierto en el curso básico de lavado de botellas, y se concentra en el diseño y operación de la lavadora de botellas.

## Objetivos de aprendizaje

Cada uno de los tres módulos dentro del curso avanzado de lavado de botellas tiene sus propios objetivos. Al final de la serie usted entenderá:

- Los factores que influyen en cómo se limpian las botellas en una lavadora
- La química de los productos de la sección de lavado y enjuague
- Los requisitos especiales para la protección del envase
- Las observaciones y pruebas necesarios para monitorear el desempeño operacional de una lavadora de botellas
- Cómo recuperar el detergente cáustico en una lavadora de botellas eliminando la acumulación de sólidos finos suspendidos
- Por qué, dónde y cómo se dosifican y se controlan los aditivos y los productos cáusticos en una lavadora de botellas
- Cómo analizar la mayoría de los problemas en las lavadoras de botellas, identificar las causas probables y tomar medidas correctivas

## Adecuado para:

El curso de LAVADO DE BOTELLAS AVANZADO está diseñado para dar una comprensión en profundidad del sistema de limpieza de botellas y se basa en el curso de entrenamiento LAVADO DE BOTELLAS BÁSICO.

- Adecuado para los empleados que gestionan los procesos de lavado de botellas o que quieren desarrollar una comprensión del diseño del sistema.



### Descripción

La filtración por membrana se utiliza ampliamente en la industria de alimentos y bebidas para separar productos.

El curso de capacitación de MEMBRANA BÁSICO tiene como objetivo introducir los principios básicos de la utilización de membranas para la filtración, cómo se limpian las membranas y las distintas opciones disponibles para maximizar la eficiencia de sus sistemas de membrana.



### Objetivos de aprendizaje

Proporcionar un marco de trabajo para:

- Comprender los principios básicos de las membranas
- Entender el diseño básico de la membrana
- Entender los diferentes tipos de instalaciones de membrana



### Adecuado para:

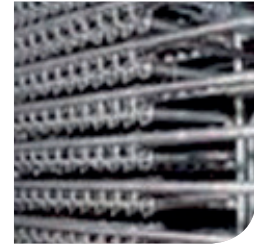
Este curso de nivel básico está diseñado para introducir o actualizar la comprensión fundamental de los principios de la membrana.

- Adecuado para los principiantes que no hayan tenido una formación previa en membranas
- Un pre-requisito para los empleados que tienen la intención de hacer cursos más avanzados
- Se recomienda que los delegados han completado el curso de PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA antes de hacer este módulo.



## Descripción

Este módulo avanzado presenta los diferentes tipos de sistemas de filtración por membrana, desarrollando un conocimiento detallado de los principios básicos y sobre dónde se puede usar cada sistema, y entender las limitaciones de algunas instalaciones de membrana y cómo esto afecta al régimen de limpieza.



## Objetivos de aprendizaje

Después de completar este curso, usted:

- Entenderá sobre los tipos de membranas disponibles y dónde se utilizan
- Entenderá sobre los materiales de membrana disponibles para microfiltración, ultrafiltración, nanofiltración y ósmosis inversa
- Estará al tanto de las limitaciones de temperatura y de pH para los diferentes diseños y componentes de membrana
- Entenderá la química de la limpieza de las membranas



## Adecuado para:

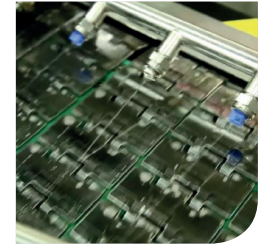
Este curso es un módulo de nivel avanzado diseñado para desarrollarse sobre el curso BÁSICO DE LIMPIEZA DE MEMBRANAS.

- Adecuado para los empleados responsables de la eficiencia de la membrana de la planta, incluyendo a los gerentes, ingenieros y operadores de la instalación y operaciones.



**Descripción**

Las cintas transportadoras son esenciales para la producción eficiente de bebidas y alimentos, y permiten que la línea envasadora y de embalaje funcione a su máxima capacidad. La lubricación de las cintas, comúnmente conocida como tratamiento de cintas, asegura que el embalaje del producto lleno o vacío, primario y secundario se pueda transportar por la planta de producción sin caer, sin atascos o que resulte en tiempo de inactividad no planificado.

**Objetivos de aprendizaje**

El curso de capacitación de tratamiento de cintas presentará los principios básicos del diseño del sistema de lubricación, cómo funciona la lubricación y las distintas opciones disponibles para maximizar la eficiencia de sus sistemas de cintas transportadoras. Al final de este curso usted será capaz de entender:

- Tratamiento de la cinta en la Sala de Embalaje
- Configuración y diseño de cintas transportadoras
- Lubricación y reducción de la fricción
- Adquirir conocimientos sobre los requisitos de limpieza
- Principios de aplicación del lubricante húmedo
- Química y características del lubricante húmedo
- Adquirir conocimientos sobre la selección del lubricante

**Adecuado para:**

Este curso es un módulo de nivel básico diseñado para introducir o actualizar la comprensión fundamental de los principios de lubricación de cintas transportadoras.

- Adecuado para los principiantes que no hayan tenido un entrenamiento previo en la lubricación de cintas transportadoras
- Un prerrequisito para los empleados que tienen la intención de hacer cursos más avanzados
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA antes de hacer este módulo



## Descripción

Los avances en el diseño de sistema de tratamiento de cintas y el uso de sistemas libres de agua ofrecen el potencial a los fabricantes de alimentos y bebidas para aumentar la eficiencia de los sistemas de cintas transportadoras, y reducir el uso de recursos.

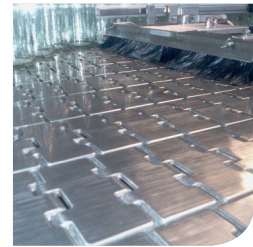
Este módulo avanzado presenta los diferentes tipos de sistemas de tratamiento de cintas seco y semi-seco, desarrollando un conocimiento detallado de los principios básicos y el impacto que estos sistemas pueden tener sobre los indicadores clave de rendimiento.



## Objetivos de aprendizaje

Al final de este curso usted será capaz de:

- Entender los principios de tratamiento de cintas seco
- Comprender la dosificación y el control de lubricante seco
- Entender los principios de aplicación del lubricante seco
- Adquirir conocimientos sobre los requisitos de limpieza
- Entender la tecnología de tratamiento de pista semi-seco
- Comprender las diferentes ventajas de ambas tecnologías



## Adecuado para:

Este curso es un módulo de nivel avanzado, diseñado para desarrollarse sobre el curso TRATAMIENTO DE CINTAS BÁSICO.

- Adecuado para los empleados responsables de la eficiencia de la sala de envasado, inclusive los gerentes, ingenieros y operadores del sitio y las operaciones.



### Descripción

Las cajas se utilizan ampliamente en la industria alimentaria para el transporte de los ingredientes y el producto terminado por la instalación y entre las localizaciones. Las cajas acumulan desechos y son un riesgo de contaminación significativa si no se limpian correctamente entre los usos.

Este curso detalla el proceso de limpieza y desinfección de las cajas usando lavadores de cajas automáticos, analizando el diseño del sistema, los tipos de cajas, suelos comunes y las consideraciones necesarias para que coincida con un régimen de limpieza de acuerdo a las condiciones.



### Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso usted será capaz de:

- Comprender qué objetos se deben limpiar
- Entender el diseño general de la lavadora de cajas
- Adquirir conocimientos acerca de los tipos de suelo
- Entender los principios de limpieza pertinentes y la química del agua



### Adecuado para:

El curso LAVADORA DE CAJAS es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar una comprensión de los principios del sistema de lavado de cajas. Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de PRINCIPIOS DE LIMPIEZA.

- Adecuado para todos los niveles de empleados para desarrollar una comprensión de los principios del lavado de cajas.



## CURSOS DE PROCESOS

Cursos avanzados dedicados a las mejores prácticas de toda la instalación.





### Descripción

El curso HIGIENE PERSONAL Y BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN es crítico en el ambiente de producción de alimentos y bebidas.

Nuestras manos son el vector número uno de contaminación cruzada, con la capacidad de afectar la seguridad alimentaria del producto fabricado.

Este curso avanzado analiza los principios de cuidado personal, los errores de comportamiento que a menudo ponen al producto fabricado en situación de riesgo y los cambios y procesos necesarios para reducir el riesgo de contaminación.



### Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso podrá comprender:

- Fuentes de contaminación en una planta de alimentos
- Buenas Prácticas de Fabricación y estándares para las instalaciones de alimentos y bebidas
- Higiene personal
- La necesidad de la higiene de las manos y el papel que desempeña en la reducción de la contaminación cruzada
- Los errores comunes de comportamiento y cómo cambiarlos
- Cómo implementar una estrategia fuerte de higiene de las manos y qué componentes incluir



### Adecuado para:

El curso de GMP PARA PLANTAS DE ALIMENTOS es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar una comprensión más profunda del tema. Dada la naturaleza crítica de la higiene de las manos, se recomienda para todos los empleados.

- Adecuado para todos los empleados
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso PRINCIPIOS DE LIMPIEZA antes de hacer este módulo



## Descripción

El diseño higiénico es un tema que no sólo deben limitarse a los ingenieros debido a que la capacidad de acceder y limpiar todas las áreas de una planta de procesamiento de alimentos es crítica para asegurar que los riesgos de contaminación sean limitados.

Este curso avanzado analiza los principios del diseño higiénico y los errores que a menudo ponen en riesgo de contaminación al producto fabricado.



## Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

- Comprenderá los principios del diseño higiénico
- Comprenderá el impacto de un diseño no higiénico en la fabricación de alimentos
- Entenderá los requisitos reglamentarios para un proceso de diseño higiénico
- Será capaz de describir el impacto de lo anterior en el sitio de procesamiento de alimentos
- Será capaz de revisar su planta, procesos y equipos y destacar las áreas que no cumplen con las directrices del diseño higiénico



## Adecuado para:

El curso DISEÑO HIGIÉNICO es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar una comprensión más profunda del tema.

- Adecuado para todos los empleados, especialmente los relacionados con la distribución de la fábrica y el diseño de equipos de procesamiento
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA antes de hacer este módulo



### Descripción

La gestión de los alérgenos en la cadena de fabricación de alimentos es un requisito legal para los procesadores. Los productos que requieren el aviso de alérgenos en la etiqueta, con el impacto de aviso inexacto, son potencialmente fatales para las personas alérgicas.

Este curso avanzado analiza los principios de gestión de alérgenos en el ambiente de producción, concentrándose en el control y la eliminación de alérgenos.



### Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

- Comprenderá qué son los alérgenos desde una perspectiva bioquímica
- Comprenderá el impacto de los alérgenos para las personas susceptibles
- Comprenderá el marco regulador
- Será capaz de describir el impacto de lo anterior en el lugar de procesamiento de alimentos
- Será capaz de aplicar las políticas y prácticas para la gestión de los alérgenos en el ambiente de producción de alimentos



### Adecuado para:

El curso de GESTIÓN DE ALÉRGENOS es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar una comprensión más profunda del tema. Dada la naturaleza crítica de control de alérgenos, se recomienda para todos los empleados.

- Adecuado para todos los empleados
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA antes de hacer este módulo.



## CURSOS DE CONTROL DE MICROBIOS ESPECÍFICOS

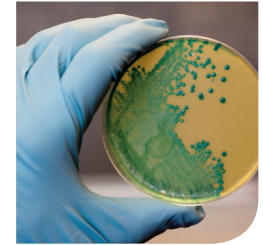
Cursos concentrados en los microbios específicos que afectan a la producción de alimentos y bebidas. Campo único de enfoque para el control y la reducción de los riesgos de seguridad alimentaria dentro de su proceso.



### Descripción

La listeria plantea un riesgo significativo para la industria alimentaria; es uno de los patógenos alimentarios más frecuentes y responsable de un alto porcentaje de enfermedades relacionadas con los alimentos. Combatir el riesgo requiere medidas que deben tomarse en todas las etapas del proceso de producción.

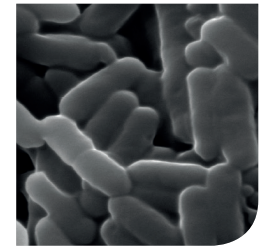
Este curso de capacitación avanzada planifica las intervenciones que se pueden implementar para reducir el riesgo de contaminación con listeria en la granja, durante el transporte, durante el procesamiento y el envasado.



### Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

- Comprenderá al microorganismo
- Listeria y sus propiedades únicas
- Será consciente de la presencia de Listeria en los alimentos
- Será consciente de la listeriosis y su impacto en la salud humana
- Comprenderá el impacto que tiene la Listeria en la industria alimentaria
- Comprenderá las medidas preventivas que se pueden poner en marcha
- Tendrá una comprensión de las soluciones claves para limitar el impacto de la Listeria



### Adecuado para:

El curso LISTERIA es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar una comprensión más profunda del tema y permitirle al delegado implementar el aprendizaje clave para reducir el riesgo de Listeria en la industria alimentaria.

- Adecuado para los empleados de la industria de alimentos, especialmente la de productos refrigerados
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA y el curso básico de microorganismos antes de hacer este módulo.



## Descripción

La *Campylobacter* plantea un riesgo significativo para la industria de las aves de corral y los consumidores de aves de corral. Es reconocida como uno de los patógenos alimentarios más frecuentes y es responsable por el mayor porcentaje de enfermedades y muertes relacionadas con los alimentos. Combatir el riesgo requiere medidas que deben tomarse en todas las etapas del proceso de producción de aves de corral.

Este curso de capacitación avanzada planifica las intervenciones que se pueden implementar para reducir el riesgo de contaminación por *Campylobacter* en la granja, durante el transporte, durante el procesamiento, el envasado, el comercio minorista y en el domicilio del consumidor.



## Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

- Comprenderá al microorganismo *Campylobacter* y sus propiedades únicas
- Será consciente de la presencia de *Campylobacter* en los alimentos
- Será consciente de la campilobacteriosis y su impacto en la salud humana
- Comprenderá el impacto que tiene *Campylobacter* en el sector avícola
- Comprenderá las medidas preventivas que se pueden poner en marcha
- Será consciente de los puntos claves de la intervención en el proceso de aves de corral
- Tendrá una comprensión de las soluciones claves para limitar el impacto de la *Campylobacter*



## Adecuado para:

El curso CAMPYLOBACTER es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar un conocimiento en profundidad del tema y permitir que el delegado implemente el aprendizaje clave para reducir el riesgo de *Campylobacter* en la industria avícola.

- Adecuado para los empleados de la industria de procesamiento de aves
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso de principios de la limpieza y el curso básico de microorganismos antes de hacer este módulo.



### Descripción

Biopelículas o biofilms es el término utilizado para describir el crecimiento bacteriano de microorganismos en una superficie, que forman sustancias como un pegamento que es difícil de eliminar, y sobreviven en ambientes acuosos. Aunque no es algo nuevo, la investigación en microbiología nos ha dado una mejor comprensión de cómo crecen los organismos en las superficies, se comunican y sobreviven.

Este curso avanzado analiza la naturaleza de las biopelículas, el impacto que tienen en las instalaciones de procesamiento de alimentos, y cómo podemos combatirlos en la práctica.



### Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso usted podrá comprender:

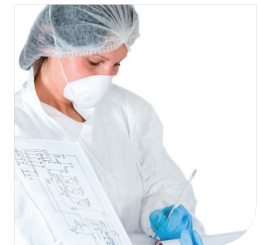
- Qué es una biopelícula, qué la compone y cómo se desarrollan
- Cómo y por qué se comunican las biopelículas
- Cómo eliminar las biopelículas
- Cómo controlar las biopelículas en el ambiente de producción



### Adecuado para:

El curso BIOFILM es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar un conocimiento en profundidad del tema y permitir que el delegado implemente el aprendizaje clave para reducir el riesgo de biopelículas en la industria alimentaria.

- Adecuado para los empleados de la industria alimentaria, en especial los de las funciones relacionadas con la higiene.
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA y el curso básico de microorganismos antes de hacer este módulo.



## Descripción

La Salmonella plantea un riesgo significativo para la industria de la alimentación; es reconocida como uno de los patógenos alimentarios más frecuentes y una de las causas más comunes de intoxicación alimentaria. Combatir el riesgo requiere medidas que deben tomarse en todas las etapas del proceso de producción de alimentos.

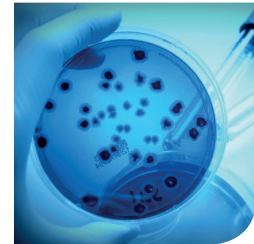
Este curso de capacitación avanzada planifica las intervenciones que se pueden implementar para reducir el riesgo de contaminación por Salmonella en la granja, durante el transporte, durante el procesamiento, el envasado, en el comercio minorista y en el domicilio del consumidor.



## Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el curso, usted:

- Comprenderá el microorganismo Salmonella y sus propiedades únicas
- Será consciente de la presencia de Salmonella en los alimentos
- Será consciente de su impacto en la salud humana
- Comprenderá el impacto que tiene la Salmonella en la industria alimentaria
- Comprenderá las medidas preventivas que se pueden poner en marcha
- Será consciente de los puntos claves de la intervención en el proceso de aves de corral
- Tendrá una comprensión de las soluciones clave para limitar el impacto de la Salmonella



## Adecuado para:

El curso SALMONELLA es un curso de nivel avanzado, diseñado para desarrollar un conocimiento en profundidad del tema y permitir que el delegado implemente el aprendizaje clave para reducir el riesgo de biopelículas en la industria alimentaria.

- Adecuado para los empleados de la industria alimentaria, en especial los de las funciones relacionadas con la higiene
- Se recomienda que los delegados hayan completado el curso PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA antes de hacer este módulo.

