

ESCUELA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza se hace
con técnicas, ciencia y
conciencia.



ESCUELA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza se hace con técnicas, ciencia y conciencia.

Nuestro propósito

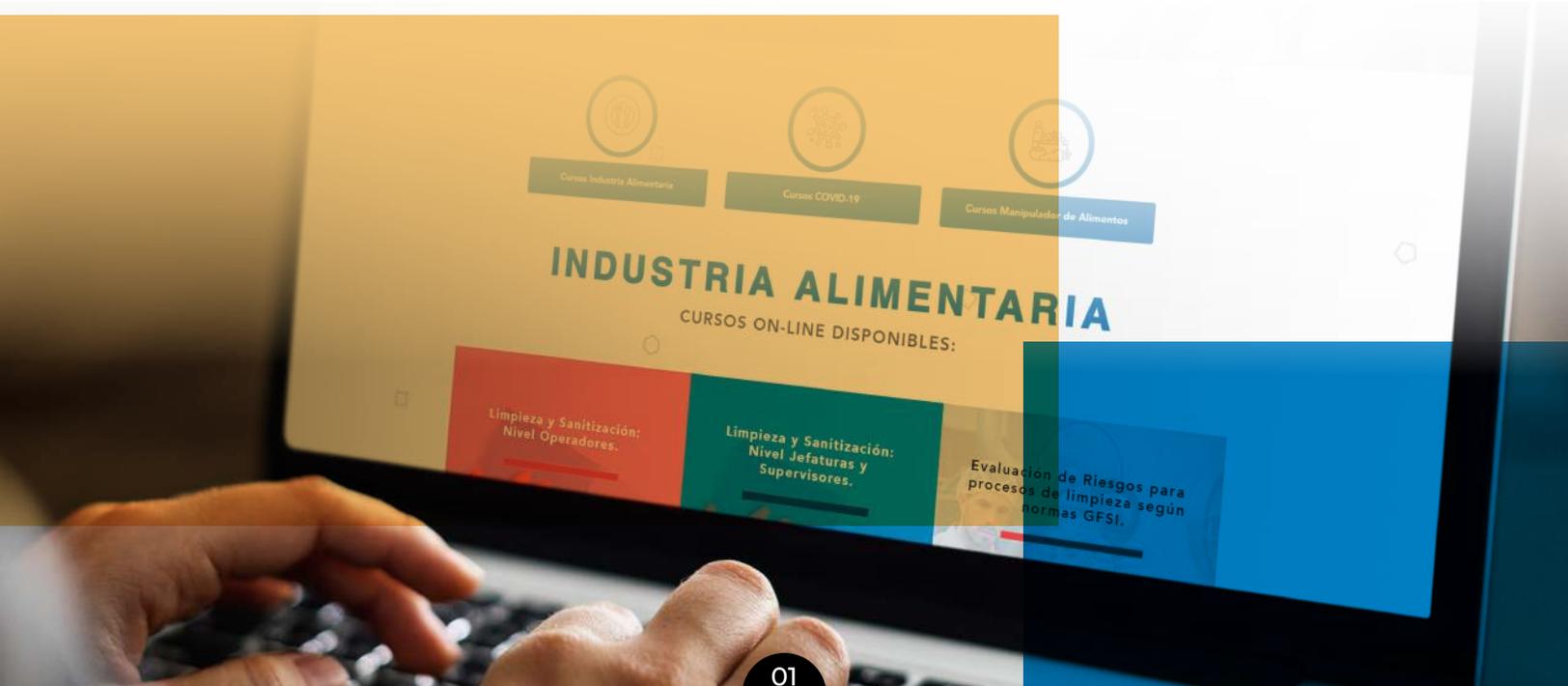


- ✓ Entregar conocimientos técnico y científicos para realizar limpieza y desinfección, como una forma de proteger la salud, los alimentos y el medio ambiente.

Cursos y talleres



- ✓ Cursos prácticos para comprender el proceso de limpieza y desinfección, sus recursos disponibles, métodos disponibles y con un enfoque de gestión en contribución a lograr productos de calidad, de inocuidad y proteger la salud y bienestar de consumidores y trabajadores en la industria.
- ✓ Diseñados con información científica, técnicas, legal, buenas prácticas de limpieza y de normas de gestión (Codex Alimentarius, normas BRCGS, normas IFS y otras fuentes)



ESCUELA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza se hace con técnicas, ciencia y conciencia.

Cursos Modalidad



- ✓ **On-line:** según cursos disponibles en la plataforma on-line .
- ✓ **Presencial In-house:** según requisitos del cliente.
- ✓ **Presencial Open:** según calendario.

Cursos Disponibles



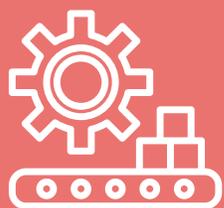
- ✓ Limpieza y sanitización para personal operativo.
- ✓ Limpieza y sanitización para Administradores y Supervisores.
- ✓ Buenas prácticas para limpieza y sanitización-COVID 19
- ✓ Selección de utensilios, detergentes y sanitizantes.
- ✓ Validación de procesos de limpieza para normas GFSI.
- ✓ Principios de limpieza CIP.
- ✓ Evaluación de riesgos para procesos de limpieza y desinfección-normas GFSI.
- ✓ Manejo de detergentes y desinfectantes.
- ✓ Gestión de plagas en plantas de alimentos.
- ✓ Evaluación de riesgos para gestión de plagas-normas GFSI.



CURSOS ESPECIALIZADOS PARA CADA FASE DE LA CADENA ALIMENTARIA



Producción primaria



Procesamiento



Logística



Restauración



CURSOS ESPECIALIZADOS A LA INDUSTRIA

Industria alimentaria

- ✓ L&D para procesos de cosecha de frutas y hortalizas.
- ✓ L&D para empacadoras.
- ✓ L&D para procesadores de alimentos.
- ✓ Principios de limpieza CIP
- ✓ L&D de ropa de trabajo.
- ✓ L&D para bodegas y distribuidores.
- ✓ Gestión de plagas.





CURSOS ESPECIALIZADOS A LA INDUSTRIA

Restaurantes - hoteles

- ✓ L&D para restaurantes.
- ✓ L&D para hoteles.
- ✓ Gestión de plagas.

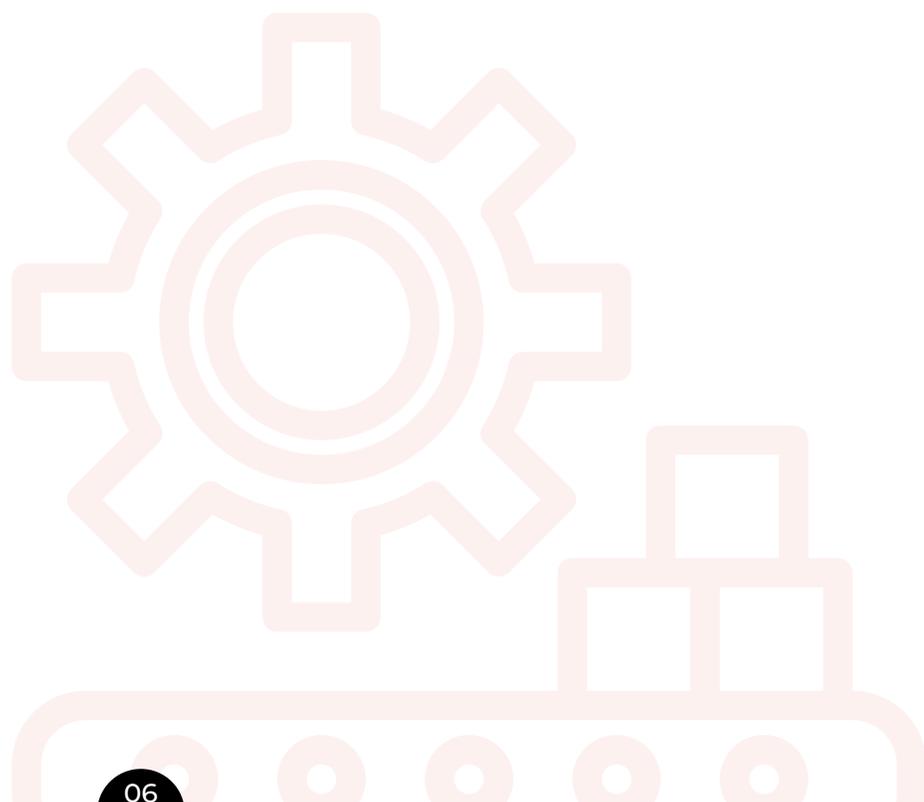




CURSOS ESPECIALIZADOS A LA INDUSTRIA

Oficinas-industrial

✔ L&D para oficinas.





CURSOS ESPECIALIZADOS HOSPITALES Y CLÍNICAS

Hospitales y clínicas

- ✓ L&D de infraestructura.
- ✓ L&D de salas blancas.
- ✓ L&D de material quirúrgicos.
- ✓ L&D de ropa.



CURSOS ON-LINE

Cursos on-line



- ✓ Estudia desde la comodidad de tu hogar.
- ✓ Acceso las 24 horas, los 7 días de la semana.
- ✓ Cursos 100% online.
- ✓ Apoyo en línea para completar curso.

Estructura de los cursos on-line



- ✓ Curso dividido en módulo con uno o más temas .
- ✓ Video explicativo, por temas.
- ✓ Ejercicios en cada módulo.
- ✓ Cuestionarios para confirmar aprendizaje.
- ✓ Desarrollo de casos aplicados (según alcance de curso).
- ✓ Manual del participante-descargable.

