



Rv4/17.06.2025

 **CURSO ONLINE *24/7***

---

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN  
COMO PROGRAMA PRERREQUISITO**

 **GLOBAL<sup>®</sup>  
STANDARDS  
TRAINING**



## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMO PROGRAMA PRERREQUISITO

En este curso comprenderás los principios básicos de limpieza, los requerimientos legales y voluntarios, y los elementos fundamentales para que desarrolles un programa de limpieza y desinfección dentro de la industria de alimentos; con base en la regulación internacional del “Codex Alimentarius”, las directrices de GFSI y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.



### QUÉ APRENDERÁS

- Los factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección.
- Los elementos fundamentales que determinan el desarrollo y ejecución de un programa de limpieza y desinfección eficaz.
- El desarrollo de un programa de limpieza y desinfección.
- Los procesos de verificación y validación esenciales para asegurar la eficacia del programa de limpieza y desinfección.
- Elaborar POES para evidenciar el control y verificación de las actividades de limpieza y desinfección.



### BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado electrónico de competencia con valor curricular.



### PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales, estudiantes y colaboradores que administren o implementen sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, investigación, desarrollo de alimentos.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales relacionados con la producción de alimentos en restaurantes, comedores y servicios de comida.



## CONTENIDO

### 1 | Principios de la limpieza y desinfección

- 1.1 | Generalidades
- 1.2 | Requerimientos voluntarios y legales aplicables
- 1.3 | Factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección
- 1.4 | Elementos básicos para una limpieza y desinfección
- 1.5 | Equipo de protección y uniformes

### 2 | Programa de limpieza y desinfección

- 2.1 | Desarrollo del programa
- 2.2 | Elementos del programa
- 2.3 | Métodos de control en el manejo y almacenamiento de químicos y utensilios de limpieza y desinfección

### 3 | Verificación y validación del programa de limpieza y desinfección

- 3.1 | Verificación de la limpieza y desinfección
- 3.2 | Validación y métodos analíticos

### 4 | Competencias del personal y sistema de registro de la limpieza y desinfección

- 4.1 | Competencias del personal
- 4.2 | Registros para el control y verificación de la limpieza y desinfección

### Consideraciones finales



**AL TÉRMINO  
DE ESTE CURSO  
OBTENDRÁS:**

#### **CERTIFICADO ELECTRÓNICO**

Certificado electrónico por  
Global Standards S.C. con  
valor curricular.





## RECURSOS DE APRENDIZAJE

- 3 Horas de video.
- 8 Ejercicios y actividades.
- 3 Listas de evaluación de cumplimiento e implementación.
- 3 Listas de tips.
- 3 Listas de desviaciones comunes y errores en la implementación.
- 32 Materiales descargables.



## INSTRUCTORES

**Valeria Sánchez**  
**Kassandra Navarro**



## DURACIÓN

- 14 horas\*
- Acceso: 1 año\*\*

\* Tiempo que tomará finalizar el curso (revisión de todos los contenidos, información complementaria y recursos de aprendizaje; la realización de ejercicios y evaluaciones)

\*\* Tiempo disponible para concluir el curso; retomarlo; consultar y revisar contenidos.

**100% EN LÍNEA**  
**Idioma:** español



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalStandards.



## CONTÁCTANOS

☎ LADA SIN COSTO  
800 277 6242

✉ [info@globalstd.com](mailto:info@globalstd.com)

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

