



TECNICAS ASEO Y LIMPIEZA DE CÁMARAS FRIGORIFICSS PHARMA,

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Proporcionar conocimientos avanzados y técnicas efectivas para la limpieza de cámaras frigoríficas en la industria farmacéutica, garantizando estándares de higiene y seguridad.



Objetivos específicos

- Identificar los principios básicos de higiene en cámaras frigoríficas.
- Aplicar técnicas de limpieza específicas para diferentes tipos de superficies.
- Evaluar la efectividad de los procedimientos de limpieza implementados.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción a la Higiene en Cámaras Frigoríficas

Aprendizaje Esperado: Comprender la importancia de la higiene en cámaras frigoríficas Pharma

Contenidos:

Importancia de la Higiene: Impacto en la calidad y seguridad de productos.

Normativas y Regulaciones: Requisitos legales y estándares internacionales.

Riesgos de Contaminación: Identificación de fuentes y tipos de contaminantes.

Principios de Limpieza: Métodos básicos y su aplicación en cámaras.

Actividad Práctica: Realizar un análisis de riesgos de contaminación en una cámara frigorífica virtual, identificando al menos tres fuentes potenciales de contaminación y proponiendo medidas preventivas.

Módulo 2

Técnicas de Limpieza para Superficies Diversas

Aprendizaje Esperado: Aplicar técnicas de limpieza adecuadas para diferentes superficies en cámaras frigoríficas

Contenidos:

Limpieza de Superficies Metálicas: Métodos y productos recomendados.

Limpieza de Superficies Plásticas: Técnicas efectivas para evitar daños.

Limpieza de Vidrios y Cristales: Métodos para asegurar transparencia y limpieza.

Limpieza de Pisos y Techos: Procedimientos para mantener la higiene integral.

Actividad Práctica: Diseñar un plan de limpieza para una cámara frigorífica virtual, detallando los productos y técnicas a utilizar para cada tipo de superficie en un entorno simulado.

Módulo 3

Evaluación y Mejora de Procesos de Limpieza

Aprendizaje Esperado: Evaluar y mejorar los procesos de limpieza en cámaras frigoríficas

Contenidos:

Monitoreo de la Limpieza: Herramientas y técnicas de evaluación.

Análisis de Resultados: Interpretación de datos para la mejora continua.

Optimización de Procesos: Técnicas para aumentar la efectividad y eficiencia.

Innovaciones en Limpieza: Nuevas tecnologías y productos en el mercado.

Actividad Práctica: Realizar una simulación de evaluación de limpieza en línea, analizando datos ficticios y proponiendo mejoras basadas en los resultados obtenidos.

Módulo 4

Manejo y Mantenimiento de Equipos de Limpieza

Aprendizaje Esperado: Manejar y mantener adecuadamente los equipos de limpieza en cámaras frigoríficas

Contenidos:

Tipos de Equipos de Limpieza: Características y usos específicos.

Mantenimiento Preventivo: Técnicas para prolongar la vida útil de los equipos.

Solución de Problemas: Diagnóstico y reparación básica de fallos comunes.

Seguridad en el Uso de Equipos: Medidas para prevenir accidentes y daños.

Actividad Práctica: Participar en un taller virtual donde se simule el mantenimiento de un equipo de limpieza, identificando componentes clave y realizando un checklist de mantenimiento preventivo.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl