

- Transmisión vía fecal-oral.
- Aves potenciales.
- Re...
- ov...
- co...



Universidad Diken

Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

Desde 1992



Soluciones de Capacitación Técnica en Productos Químicos

DIPLOMADOS DE HIGIENE EN PLANTA

- Desarrollo de temas de manera evolutiva en formato escolarizado.
- Estructura diseñada según necesidades de los departamentos de su planta.

REGISTRO
CDI121030L25-0013

DIVISIÓN ALIMENTOS



DIPLOMADOS DE HIGIENE:

- › Evaluados por exámenes.
- › Entrega de constancia.
- › Material avalado por STPS.
- › Valor curricular.

VERSATILIDAD EN:

- › Ajuste / reestructura de contenido actual.
- › Inclusión de material gráfico de su planta.
- › Horario 24 / 7 acorde a sus necesidades.

DISPONIBILIDAD DE ORGANIZAR EVENTOS DE HIGIENE EXCLUSIVOS EN PLANTA:

- › Semana de sanidad / inocuidad en planta.
- › Ciclos continuos / periódicos de capacitación.
- › Clínicas / talleres de capacitación.



COMO DISPONER DE ESTE SERVICIO

01

Solicite a su asesor Diken su *diagnóstico situacional en planta.*

03

Solicite a su asesor Diken su *plan de capacitación para su planta.*

02

Solicite a su asesor Diken su *propuesta integral de higiene.*

04

Agende las *fechas de capacitación* para su planta.

1. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE HIGIENE Nivel básico - Sección A (para operador)

CLAVE	TEMA
1.1	Documentación técnica de productos químicos Diken
1.2	Almacenaje seguro de productos químicos Diken
1.3	Aplicación segura de productos químicos Diken
1.4	Película de seguridad de productos químicos Diken
1.5	Actualización documental NOM 018 STPS 2015: GHS
1.6	Equipo de protección personal

Alcance
Formar un operador estándar de higiene, capacitado en *seguridad industrial de productos químicos* según la *NOM018STPS2015 (GHS)*.

(6 sesiones - 3.5 hrs.)

2. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE HIGIENE Nivel básico - Sección B (para operador)

CLAVE	TEMA
2.1	Manejo de diluciones de productos químicos Diken
2.2	Detergentes y germicidas Diken
2.3	Método Diken de limpieza y desinfección efectiva
2.4	Kits Diken de pruebas químicas

Alcance
Formar un operador estándar de higiene, capacitado en el *buen uso de los productos químicos para limpiar y desinfectar* la planta.

(4 sesiones – 2.5 hrs.)

3. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE HIGIENE Nivel intermedio (para supervisor)

CLAVE	TEMA
3.1	Contaminación por biocapa bacteriana (Biofilm)
3.2	Diseño sanitario en plantas de alimentos
3.3	Lavado y desinfectado de áreas generales de planta
3.4	Contaminación por herramientas de limpieza
3.5	Tips de cepillería
3.6	Contaminación en sistemas CIP
3.7	CIP
3.8	Contaminación cruzada por equipos móviles
3.9	Lavado de cestas plásticas
3.10	Lavado y lubricado por inmersión
3.11	Lavado y desinfectado de bandas transportadoras
3.12	POES operativos
3.13	Inspección Diken de seguridad en planta

Alcance
Formar un *supervisor de cuadrilla de higiene* entrenado en tareas genéricas de aseo de planta.

(13 sesiones – 9 hrs.)

4. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE HIGIENE Nivel avanzado (para supervisor)

CLAVE	TEMA
4.1	Contaminación microbiana y hongos en difusores
4.2	Contaminación ambiental
4.3	Faenas específicas: difusores / cámaras de congelación
4.4	Contaminación por <i>Listeria</i> en pisos agrietados
4.5	Baños, origen potencial de contaminación
4.6	Contaminación en vehículos refrigerados
4.7	Faenas genéricas: pisos / baños / vehículos
4.8	Contaminación por <i>Listeria</i> en drenaje
4.9	Tratamiento de drenajes en planta

Alcance

Formar un *supervisor de cuadrilla de higiene* entrenado en tareas específicas de aseo de planta.

(9 sesiones – 4.5 hrs.)



5. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE CALIDAD / INOCUIDAD

CLAVE	TEMA
5.1	Biocapa bacteriana
5.2	Diseño sanitario en plantas de alimentos
5.3	<i>Salmonella</i> spp.
5.4	<i>Escherichia coli</i> : serología y serotipos
5.5	<i>Listeria monocytogenes</i>
5.6	Plan de contingencia vs <i>Listeria monocytogenes</i>
5.7	Alérgenos
5.8	Control de alérgenos
5.9	Procedimientos de operación estándar de sanidad
5.10	Nociones básicas de HACCP
5.11	Intervenciones antimicrobianas en alimentos
5.12	HACCP avanzado

Alcance

Reforzar aspectos relacionados con *calidad e inocuidad de los alimentos*.

(12 sesiones – 12 hrs.)

6. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE AUDITORÍA INTERNA

CLAVE	TEMA
6.1	Kits Diken de pruebas químicas
6.2	Certificación <i>Kosher</i>
6.3	Criterios de liberación de maquinaria
6.4	Diseño sanitario en plantas de alimentos
6.5	Inspección Diken de seguridad en planta
6.6	Inspección Diken de higiene en planta
6.7	Guía para la preparación del plan de defensa alimentaria

Alcance
 Reforzar conceptos base que coadyuven a ejercer una efectiva *auditoría interna* en planta.

(7 sesiones – 6.5 hrs.)

7. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE LABORATORIO

CLAVE	TEMA
7.1	Degradabilidad de productos químicos Diken
7.2	Criterios generales de evaluación de detergentes
7.3	Diseño sanitario en plantas de alimentos
7.4	Detergentes y germicidas Diken
7.5	Método Diken de limpieza y desinfección efectiva
7.6	Restricciones en fórmula de detergentes
7.7	Tratado de germicidas
7.8	Criterios de liberación de maquinaria
7.9	Kits Diken de pruebas químicas

Alcance
 Reforzar conceptos base en la química de los detergentes y germicidas de uso para la higiene de planta, como parte de la cadena de *calidad e inocuidad del alimento*.

(9 sesiones – 7.5 hrs.)

8. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE ALMACÉN / SEGURIDAD INDUSTRIAL

CLAVE	TEMA
8.1	Documentación técnica de productos químicos Diken
8.2	Almacenaje seguro de productos químicos Diken
8.3	Aplicación segura de productos químicos Diken
8.4	Película de seguridad de productos químicos Diken
8.5	Actualización documental NOM 018 STPS 2015: <i>GHS</i>
8.6	Equipo de protección personal

Alcance
 Conocer las nociones *básicas de seguridad* industrial de productos químicos Diken *normativa vigente*.

(6 sesiones – 5 hrs.)

9. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE PRODUCCIÓN Nivel operador

CLAVE	TEMA
9.1	Fundamentos de la calidad de los alimentos
9.2	El problema de la contaminación de los alimentos
9.3	El mundo de las bacterias
9.4	Microorganismos deterioradores de los alimentos
9.5	Baños, origen potencial de contaminación
9.6	Contaminación por personal
9.7	Hábitos sanitarios para personal de producción
9.8	Aduana sanitaria: control de higiene del personal

(8 sesiones – 5 hrs.)

Alcance

Formar a un operador en línea calificado en concepto básico de *higiene e inocuidad alimentaria*.



10. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE PRODUCCIÓN Nivel supervisor

CLAVE	TEMA
10.1	Teoría de sanidad en plantas de los alimentos
10.2	Microbiología aplicada a sanidad de alimentos
10.3	Buenas prácticas de manufactura
10.4	Inocuidad alimentaria – <i>Global Food Safety Initiative (GFSI)</i>

(4 sesiones – 4 hrs.)

Alcance

Formar un supervisor en línea calificado en *conceptos de higiene* fundamentados en *criterios GFSI*.

11. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE MANTENIMIENTO

CLAVE	TEMA
11.1	Mantenimiento de equipos de aplicación de químicos
11.2	Hábitos sanitarios para personal de mantenimiento
11.3	Contaminación por procesos de mantenimiento
11.4	Contaminación por <i>Listeria</i> en drenaje
11.5	Contaminación microbiana y hongos en difusores
11.6	Contaminación por <i>Listeria</i> en pisos agrietados
11.7	Contaminación por corrosión de equipos
11.8	Contaminación por formación de óxido y sales minerales
11.9	Decapado y pasivado de metales
11.10	Diseño sanitario en plantas de alimentos
11.11	Faenas específicas: difusores / cámaras de congelación
11.12	Tratamiento de drenajes en planta

Alcance

Formar equipo de mantenimiento para que cumpla con las **normas básicas de buenas prácticas de manufactura y prevención de la contaminación.**

(12 sesiones – 5.5 hrs.)



12. DIPLOMADO PARA PERSONAL DE RECURSOS HUMANOS

CLAVE	TEMA
12.1	Contaminación por falta de capacitación
12.2	Lavandería de ropa del personal
12.3	Gestión de recursos humanos para prevenir sabotaje

Alcance

Reforzar **elementos de gestión de recursos humanos** y de servicios generales de la planta.

(3 sesiones – 3 hrs.)



RED DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO

COBERTURA INTERNACIONAL

- U.S.A.
- MÉXICO
- GUATEMALA
- HONDURAS
- EL SALVADOR
- NICARAGUA
- COSTA RICA
- PANAMÁ
- COLOMBIA
- ECUADOR
- CHILE
- REP. DOMINICANA



OFICINA USA DIKEN INTERNATIONAL INC.

2940 Wesley Way
Richland Hills, TX 76118
Tel: 817 284 3388
Fax: 817 284 4433
sales@dikeninternational.com
1-888-40-DIKEN (34536)

OFICINA CORPORATIVA DE MÉXICO

Av. Industria Aeroespacial # 2900
Parque Industrial Saltillo-Ramos Arizpe
Tercera Etapa Ramos Arizpe, Coah.
Comutador: 01 (844) 866-95-20 al 25

