



CURSO ONLINE

“POES - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS”

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Conocer aspectos técnicos claves de los POES/ SSOP para mejorar los procesos establecidos.
- El participante sea capaz de revisar y/o actualizar los POES establecidos en su empresa y adaptar los desinfectantes en las áreas identificadas con superficies de mayor persistencia del virus en toda su empresa.

DIRIGIDO A:

- Todos los profesionales del sector agroalimentario, incluidos los directivos, responsables, técnicos y Coordinadores interesados en conocer sobre la gestión del control de alérgenos.
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios.
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
Auditores, consultores, capacitadores.

CONTENIDO ACADÉMICO:

- Justificación, concepto y definiciones
- Impacto sobre el negocio, los colaboradores y sobre los consumidores
- Marco Regulatorio POES
- Primer paso: organización por áreas, equipos, y superficies a limpiar.
- Segundo paso: factores que influyen en el proceso de limpieza - tipo de superficie, tipo de suciedad, concentración del producto, temperatura y pH del agua, tiempo de operación, efecto mecánico (maquinaria usada).
- Terminología de los compuestos de limpieza: agente quelante, detergente, emulsificante, rinsibilidad, saponificación, surfantantes, suspensión, humectación.
- Terminología de los compuestos desinfectantes: desinfección, bactericida, bacteriostático, saneamiento.
- Características de solubilidad de los tipos de suciedad
- Clasificación de los depósitos de suciedad
- Tipos de compuestos de limpieza para los depósitos de suciedad
- Agentes limpiadores y desinfectantes
- Terminología de Soluciones químicas: peso (%p/p), ppm, volumen (%v/v), peso-volumen (%p/v).
- POES # 1: Control de inocuidad del agua
- POES # 2: Superficies en contacto directo con los alimentos
Características generales de algunas superficies en contacto con los alimentos
- POES # 3: Prevención de la contaminación cruzada y el contacto cruzado de alérgenos
- POES # 4: Mantenimiento de las estaciones de lavado y desinfección de los servicios sanitarios
- POES # 5: Control de las sustancias adulterantes
- POES # 6: Almacenamiento y uso adecuado de compuestos tóxicos
- POES # 7: Condiciones sa Salud e higiene de los empleados y las visitas
- POES # 8: Control de plagas
- Monitoreo de los POES
- Tipos de verificación
- Ejemplo de validación
- Conclusiones y Recomendaciones

Carga Horaria: 08 horas

Fecha:

Miércoles 28 de Enero de 2026

Horarios: 09h00 a 17h00
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad: **ONLINE**



METODOLOGÍA:

El presente curso tendrá el enfoque metodológico "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Utilizando diversas estrategias metodológicas.

Metodología presencial

Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposiciones magistrales de los conferencistas y facilitadores
- Lecturas, análisis y discusión de éstas en sesiones presenciales
- Uso de ayudas audiovisuales
- Taller de Aplicación

CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN "POES - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN EN LAS INDUSTRIAS" - 8 horas, emitido por: Global Services SM&R Training & Consulting

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 189.00 + IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 09-Enero-2026 (USD \$ 169.00 + IGV)

05% Pago antes del 19-Enero-2026 (USD \$ 179.00 + IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 179.00 + IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 09-Enero-2026 (USD \$ 159.00 + IGV p/p)

Pago antes del 19-Enero-2026 (USD \$ 169.00 + IGV p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico del Curso digital
- Certificado Digital de Capacitación con aval de Global Services SM&R Training & Consulting

► El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:



www.smrconsultores.com

Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Especialista en Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Cuenta con más 15 años de experiencia Capacitación y Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad.
- Cuenta con más de 2,800 horas lectivas como instructora y formadora en temas de BPM, HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC/ISO 22000.
- Consultora asociada de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Lead Instructor Líder HACCP ALLIANCE.
- Auditor Líder FSSC 22000.



► Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

Perú

Judith Castañeda A.

judith.castañeda@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Perú

Henry Seminario L.

henry.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-969-676766

Perú

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-933-062411

Organizan:



SM&R
ACADEMY