

Higiene en Carnicerías

Programas Operativos Estandarizados de Saneado en Carnicerías (POES)

Bienvenidos al primero de tres cursos de buenas prácticas para carnicerías. Con ellos buscamos generar **“cultura de inocuidad con rentabilidad”**.

Dirigido a propietarios, responsables, encargados y funcionarios de carnicerías. Así como a aquellas personas relacionadas con la comercialización minorista de carnes.

La temática en éste primer módulo será la siguiente:

- Fundamentos teóricos para comprender la importancia de los POES en las carnicerías.
- Implicancia de la nueva normativa sobre higiene en carnicerías
- Variables a considerar en el correcto saneado
- Estructura de los POES y sus razones
- Resultados esperados cuando trabajamos con POES
- Presentación de materiales a entregar a los participantes

¿Dónde y Cuándo?

- Plataforma Zoom – se enviará el link 24hs antes.
- 21 y 23 de octubre a las **14:30 hs** de Uruguay (GMT – 3).

Otras ciudades: 13:30hs.: Asunción, Caracas, La Paz, Miami, Santiago y Santo Domingo. A las **12:30hs.:** Bogotá, Lima y Quito

Expositor:



Ingeniero Alimentario Carlos Méndez, quien trabajó en el Instituto Nacional de Carnes del Uruguay durante 15 años, desempeñándose como Jefe de Inocuidad. Creador del Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad para el consumo de carnes en Uruguay.

Inscripciones:

Hacer click en la siguiente mano:

Costo: 10 USD – 440\$U

Medios de pago:

Haciendo click en:

Por transferencia bancaria:

CA USD BROU: 000754742-00002

CA \$U BROU: 000754742-00003

Enviar comprobante de pago por mail o whatsapp

Consultas:



capacitacion@saialimentos.com



+59 899 188 377



www.saialimentos.com

Higiene en Carnicerías

Programas Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección en Carnicerías (POES)

- ❑ Los POES son una herramienta fundamental para el funcionamiento de cualquier empresa que manipula alimentos. Éstos deben ser desarrollados específicamente para cada negocio. Habitualmente encontramos guías con principios generales para su elaboración, lo que dificulta a las micro empresas su elaboración e implementación.
- ❑ En este curso buscaremos mostrar la importancia de los POES, mediante transferencia de conocimiento simplificado y ejemplos prácticos reales. A quienes realicen la capacitación le brindaremos los insumos necesarios para que su carnicería pueda empezar a trabajar usándolos.
- ❑ La implementación de los POES traen beneficios de distinta índole, como ser: ayudar al logro de la inocuidad, mejorar la imagen de la carnicería, reducir pérdidas y aumentar beneficios económicos.



PROGRAMA:

- ❖ Importancia de los POES como pre-requisitos en carnicerías
- ❖ Implicancia de la nueva normativa en la higiene en carnicerías
- ❖ Características y propiedades de las superficies a lavar y desinfectar
- ❖ Comportamiento de la suciedad en las carnicerías (suciedad, microorganismos y formación de biofilm)
- ❖ Concepto de limpieza y de desinfección
- ❖ Requisitos y manejo de detergentes y desinfectantes. Formas de preparación eficientes.
- ❖ Etapas y momentos para realizar la L&D en Carnicerías
- ❖ L&D edilicia (área de trabajo, área de público, cámaras de refrigeración, vestuarios y baños)
- ❖ L&D de maquinarias en las carnicerías (picadoras, sierras, tiernizadoras, entre otros)
- ❖ L&D de utensilios en las carnicerías (cuchillos, chairas, bateas, entre otros)
- ❖ Registros de actividades. ¿Por qué realizarlas?
- ❖ Resultados funcionales y económicos por la implementación de los POES

