

Curso:

# Limpieza CIP (Cleaning in Place)

Modalidad Virtual

Fecha de inicio:

Febrero  
**05**

 **wibel.net**



 [info@wibel.net](mailto:info@wibel.net)  
 +591 78164943

# CONTENIDO

## 1. Alcance Teórico

### 1.1. Limpieza CIP

1.1.1. Introducción y energías de la limpieza CIP

1.1.2. Variables claves de la limpieza CIP

1.1.3. Insumos CIP

### 1.2. Procedimiento

1.2.1. Elementos de la instalación CIP.

1.2.2. Instalaciones CIP centralizadas frente a las descentralizadas.

### 1.3. Programa y secuencia CIP

1.3.1. Secuencia CIP.

1.3.2. Programa de limpieza CIP.

1.3.3. Programa CIP, un solo uso pérdida total

1.3.4. Programa CIP, recuperación de soluciones

1.3.5. Criterios de diseño de los componentes clave de una estación CIP

### 1.4. Gestión de instalaciones CIP

1.4.1. Límite de eficacia para el CIP

1.4.2. Validación de la estación y circuito CIP

1.4.3. Validación de objetos CIP

1.4.4. Monitoreo CIP

1.4.5. Verificación de CIP

1.4.6. Registros CIP

## 2. Alcance Práctico

2.1. Aplicación del CIP

2.2. Casos prácticos

### ALCANCE DEL CURSO:

El estudiante aprenderá a identificar los elementos para gestionar limpieza CIP, considerando los tipos de limpieza CIP y los recursos que se requieren para manejar este tipo de instalaciones. También, el participante conocer los fundamentos de la limpieza CIP y las fases que se requieren para realizar limpieza CIP.

### CONTEXTO:

El CIP, o limpieza in situ, es un sistema que limpia haciendo circular y/o haciendo fluir soluciones detergentes químicas y enjuagues de agua por medios mecánicos sobre las superficies a limpiar sin desmontarlas.

La limpieza de los equipos es un prerrequisito del sistema HACCP, es requerido por ley y por clientes. Si no se eliminan los residuos el alimento se puede contaminar con microorganismos, alérgenos y partículas físicas.

### OBJETIVO DEL CURSO:

Definir el plan de limpieza en función de peligros y riesgos (foco en patógenos y alérgenos), requisitos legales y sistema HACCP.

### METODOLOGÍA:

El contenido teórico con un porcentaje del 60 % y el práctico un 40% de la nota, haciendo un total del 100 %.

### PRERREQUISITOS

Responsables, técnicos de calidad y/o inocuidad alimentaria, responsables de producción, profesionales del área de alimentos, producción y/o industrial.

### MODALIDAD

- Virtual por ZOOM, en vivo.
- Pueden ser parte desde cualquier parte del país.

# INVERSIÓN Y HORARIO

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	<b>Bs. 400</b>
<b>Preventa, sólo hasta el 29 de enero.</b>	<b>Bs. 350</b>
<b>Precio corporativo, para inscriptos en grupos de 3 o +.</b>	<b>Bs. 300</b>

## ¿Qué incluye tu inversión?

- **Clases online**, gran **oportunidad de networking** tanto con tus docentes como con tus compañeros de clases.
- Acceso por siempre a la nube donde podrás acceder mediante un link a tus documentos digitales y normativas:
- Certificación en formato digital con valor curricular de 16 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.



### CRONOGRAMA:



**Duración curso completo:**  
12 Horas reloj.



**Fecha de inicio:** 05 de febrero.



**Fecha de fin:** 08 de febrero.



**Horario**  
De 19:00 a 22:00 c/clase.



**Modalidad**  
Online en vivo por ZOOM.

### FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

# DOCENTE E INSCRIPCIONES

**DOCENTE: Ing. Claudia L. Cupé Hidalgo.**

**MSc. En ciencia de alimentos y nutrición humana, Ing. de Alimentos, Auditor de SIG, Especialista en ISO 22000 e ISO 14000.**

- Experiencia profesional como jefe de producción y manejo de almacenes del área de producción, jefe de laboratorio de alimentos, Control de calidad y desarrollo de productos nuevos, responsable del SIG y exportación a Europa y Centro América.
- Experiencia en implementación de certificación Orgánica, producción ecológica, trabajo como consultor en proyectos a diseño final de planta industriales de alimentos.

## ¿Cómo inscribirte?

- **Comparte tu comprobante** digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de **WhatsApp**:  
+591 78164943  
+591 78492505
- En nuestras oficinas de atención al cliente: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes. Sábados de 08:30 a 12:30.
- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online: [www.wibel.net](http://www.wibel.net)**

## Medios de Pagos Disponibles



**Tigo Money: 76070714**



Banco  
Nacional  
de Bolivia

**Titular: BELCAS S.R.L.**  
**NºCuenta: 2000182683**  
**Cuenta Corriente**  
**Nit: 375983023**



**Titular: Bruno Orlando**  
**Castedo Beltrán**  
**Cuenta de Ahorro:**  
**10000046412130**  
**CI: 5843357**

**Solicita QR para comodidad de pagos**