



TEMARIO

**CONSTRUCCIÓN, DISEÑO HIGIÉNICO Y
MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS Y EQUIPOS**



CONSTRUCCIÓN, DISEÑO HIGIÉNICO Y MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS Y EQUIPOS

DURACIÓN:
8 horas

Certificado de aprobación con reconocimiento Global Standards /
Constancia de participación.

En este curso los participantes comprenderán los principios y generalidades de las condiciones de higiene que deben considerar para establecer el programa prerrequisito: construcción, diseño y mantenimiento de los edificios y los equipos. Los participantes también conocerán las pautas para generar el ambiente idóneo en la fabricación de alimentos y sus empaques, en la búsqueda por reducir o eliminar los riesgos de contaminación de los productos e instalaciones.



OBJETIVOS

- Conocer y comprender las generalidades de la construcción y diseño de edificios, y los requisitos de diseño higiénico para equipos y utensilios.
- Identificar las fuentes y peligros de contaminación física, química, microbiología o radiológica para los alimentos y sus empaques.
- Generar las condiciones y el ambiente idóneo para la fabricación de alimentos y empaques a través de la conservación, mantenimiento, limpieza y desinfección de edificios y equipos.
- Conocer cómo dar cumplimiento a los requisitos legales y garantizar que los productos serán inocuos.



DIRIGIDO A

- Profesionales y colaboradores vinculados a la administración o implementación de los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria en productos, procesos y servicios dentro la industria de los alimentos.
- Personal responsable del diseño, construcción y mantenimiento de infraestructura e instalaciones.
- Personal de higiene y sanidad.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores internos.
- Consultores.
- Profesionales y estudiantes relacionados con la producción de alimentos, biotecnología o carreras afines.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos de diseño, construcción y mantenimiento de instalaciones, limpieza e higiene de instalaciones y equipos.



TEMARIO

CONSTRUCCIÓN, DISEÑO HIGIÉNICO Y MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS Y EQUIPOS

1. Términos y definiciones

2. Referencias normativas y requerimientos legales

3. Principios de higiene en edificios y equipos

- a. Importancia del diseño higiénico en los edificios y equipos
- b. Metodología para la evaluación de riesgos en programas de prerrequisitos
- c. Identificación de peligros y fuentes de contaminación relacionados a los edificios y equipos

4. Construcción y diseño de edificios

- a. Generalidades en la construcción y diseño de edificios
- b. Antecedentes e identificación de factores en la selección del sitio, medio ambiente y distribución de áreas
- c. Diseño higiénico y disposición del establecimiento

5. Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento

- a. Requisitos del diseño higiénico y construcción de equipos y utensilios
- b. Idoneidad de las superficies de contacto con los alimentos
- c. Limpieza de planta, equipos y utensilios
- d. Elementos clave del programa de limpieza y

mantenimiento en edificios y equipos

6. Capacitación y competencia del personal

- a. Capacitación y competencia del personal en la inocuidad alimentaria

7. Verificación de cumplimiento de los PPR

- a. Registros de verificación de cumplimiento de los PPR



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.



CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

