

Curso:

# DISEÑO SANITARIO DE PLANTAS DE ALIMENTOS

## Descripción

Este curso está diseñado para proporcionar una comprensión completa de los principios y prácticas del diseño sanitario en plantas de alimentos. El objetivo es capacitar a los participantes para planificar, diseñar y mantener instalaciones que cumplan con los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, minimizando los riesgos de contaminación y garantizando la calidad y seguridad de los productos alimentarios.

## Objetivos del curso

1. Comprender los principios fundamentales del diseño sanitario en plantas de alimentos.
2. Desarrollar habilidades para diseñar instalaciones que cumplan con los estándares de higiene y seguridad.
3. Capacitar a los participantes en la identificación y mitigación de riesgos de contaminación en el diseño de plantas.
4. Fomentar la implementación de mejores prácticas en la construcción y mantenimiento de instalaciones alimentarias.

## Temario

### Fundamentos del Diseño Sanitario

- Introducción a los conceptos clave del diseño sanitario en la industria alimentaria.
- Importancia de un diseño adecuado para la prevención de la contaminación.
- Regulaciones y estándares internacionales aplicables al diseño sanitario de plantas de alimentos.

### Planificación y Distribución de Instalaciones

- Principios de planificación para el diseño de plantas alimentarias.
- Distribución eficiente de áreas de producción, almacenamiento y servicios.
- Consideraciones para el flujo de procesos y materiales, evitando la contaminación cruzada.

### Materiales y Acabados en Instalaciones Sanitarias

- Selección de materiales adecuados para construcción y acabados en áreas de procesamiento de alimentos.
- Características de superficies, revestimientos y suelos que favorecen la higiene.
- Mantenimiento y durabilidad de los materiales utilizados en plantas alimentarias.

## Diseño de Áreas Críticas y Equipos

- Diseño de áreas críticas como salas de procesamiento, envasado y almacenamiento.
- Principios de diseño higiénico para equipos y maquinaria en contacto con alimentos.
- Estrategias para la fácil limpieza y desinfección de áreas y equipos.

## Control de Ambientes y Flujos de Aire

- Diseño de sistemas de ventilación y control de temperatura en plantas de alimentos.
- Control de humedad y presiones para prevenir la contaminación ambiental.
- Técnicas para asegurar la calidad del aire en áreas de procesamiento.

## Gestión de Residuos y Efluentes

- Planificación de sistemas para la gestión de residuos sólidos y líquidos.
- Diseño de sistemas de drenaje y eliminación de efluentes.
- Prácticas sostenibles en la gestión de desechos en plantas alimentarias.

## Mantenimiento Sanitario y Mejora Continua

- Desarrollo de programas de mantenimiento preventivo y correctivo en instalaciones sanitarias.
- Auditorías y revisiones periódicas para asegurar el cumplimiento de estándares sanitarios.
- Implementación de mejoras continuas en el diseño y operación de plantas de alimentos.

## Materiales

El curso incluye:

- Guías prácticas y manuales sobre diseño sanitario de plantas.
- Ejercicios prácticos y estudios de caso para aplicar los conceptos.
- Herramientas para la planificación y evaluación de proyectos de diseño sanitario.

## Duración

16 horas (Duración recomendada: 4 jornadas de cuatro horas)

## Dirigido a

Ingenieros de procesos, gerentes de planta, responsables de calidad, diseñadores industriales, y cualquier persona involucrada en el diseño, construcción y mantenimiento de plantas de alimentos.

## Prerrequisitos

- Conocimientos básicos de procesos de producción alimentaria.
- Familiaridad con normas de seguridad alimentaria y construcción es preferible.

## Cursos relacionados

1. Gestión de Seguridad Alimentaria en Plantas de Producción
2. Control de Calidad en Procesos de Fabricación de Alimentos
3. Normas y Regulaciones Internacionales de Seguridad Alimentaria
4. Diseño de Sistemas de Ventilación y Control Ambiental en Plantas de Alimentos
5. Alimentos
6. Auditorías Sanitarias y de Seguridad en Plantas Alimentarias

## Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313479906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx

