

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. Auditorías Sanitarias y de Seguridad en Plantas Alimentarias

Contacto

MBA. Ricardo Luna

Director.

Cel : 3313 479 906

Correo: r.luna@m3consulting.com.mx

