

# CURSO DE FORMACIÓN

## DISEÑO HIGIÉNICO DE EQUIPOS E INSTALACIONES

Cada vez más, nos estamos alejando de la idea de que los estándares GFSI se sustentan a través de un único departamento, normalmente el departamento de Calidad e Inocuidad Alimentaria. Esto proporciona una mayor participación e involucración en los SGIA. Uno de los elementos principales son las instalaciones, su mantenimiento y todo lo que esto conlleva.



En este curso se van a abordar los temas legales y los requisitos normativos en base a los cuales se sustentan los estándares GFSI con el fin de poder tener una visión global que permita comprender el porqué de los requisitos y su importancia tanto al personal del departamento de Calidad e Inocuidad Alimentaria como a los profesionales de mantenimiento e ingeniería.

### Objetivos curso

- Conocer requisitos normativos de los equipos e instalaciones.
- Obtener herramientas necesarias para elaborar un plan de acción.

### Programa

- Concepto de diseño higiénico y su relación con la seguridad alimentaria del producto
- Fuentes de contaminación del entorno productivo: personas, superficies, local, equipos y superficies, calidad del aire
- Principios básicos del diseño higiénico de las instalaciones: flujos, distribución, requisitos de superficies, materiales e instalaciones auxiliares
- Diseño higiénico de los equipos
- Requisitos de diseño higiénico específicos
- Requisitos legales y normativos
- Limpieza y Desinfección
- Herramientas y recursos para la valoración higiénica en fase proyecto.

### Dirigido a:


- Profesionales del área de calidad, mantenimiento, ingeniería.
- Consultores y auditores

### Detalles del curso

- Modalidad: Presencial y en remoto online (streaming)
- Duración: 1 día (8 horas)



### PARA MÁS INFORMACIÓN

 +34 902 377 388

 [info.spain@intertek.com](mailto:info.spain@intertek.com)

 [intertek.es/formación](http://intertek.es/formación)