



Asesoramiento y asistencia en
gestión de las organizaciones

www.proyectoq.com | contacto@proyectoq.com | Tel.:(11) 4791.2171



ALIMENTOS

Diseño sanitario y mantenimiento

I Código: P-027

Dirigido a: J Jefes de Plantas de Alimentos, Líderes y Miembros de los Equipos HACCP, Responsables de Mantenimiento, Jefes de Calidad y Aseguramiento

Contenido programático:

Diseño sanitario:

- Criterios Básicos
- Ubicación
- Planes de Distribución y Flujo del Proceso
- Terrenos
- Áreas Externas
- Edificios
- Equipo y Utensilios
- Pintura y recubrimientos
- Servicios

Mantenimiento sanitario:

- Definición de Mantenimiento
- Objetivos de Mantenimiento
- Tipos de Mantenimiento
- Términos y Definiciones
- Alcance
- Términos y definiciones
- Zona de producto
- Área de producto
- Partes y superficies en contacto directo e indirecto
- Criterios de gestión del Programa de Mantenimiento para la Inocuidad de los Alimentos

Requisitos:

Conocer los elementos de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos

Objetivo:

Conocer los contenidos de la actualización de la normativa legal de la FDA s

Requisitos: N/A

Modalidad: Presencial in company

Duración: Una jornada de 8 horas