



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