

Higiene Industrial: Diseño Eficiente para la Seguridad Alimentaria

SGS

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Explora las bases del diseño higiénico en entornos industriales con nuestro programa integral, desde la identificación de peligros hasta la implementación de criterios para estructuras. Descubre cómo el diseño adecuado puede potenciar la seguridad alimentaria y la eficiencia en la producción.

DURACIÓN: 8 horas

MODALIDAD: Sincrónico

ACREDITACIÓN: SGS

MODALIDAD: Presencial

OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE

Al finalizar este curso, los estudiantes podrán: Aplicar los principios y criterios fundamentales del diseño higiénico de equipos, asegurando condiciones higiénicas óptimas en instalaciones industriales.

- Identificar los peligros asociados a la falta de un diseño higiénico y su impacto en la seguridad alimentaria
- Reconocer la importancia de los materiales de construcción en el diseño higiénico de equipos
- Implementar los requisitos específicos para elementos estructurales que aseguren condiciones higiénicas

AUDIENCIA

Este curso está diseñado para profesionales con roles y responsabilidades relacionadas con el diseño, operación y mantenimiento de instalaciones industriales, especialmente en el sector de la alimentación, donde la higiene es crítica.

METODOLOGÍA

A través de ejemplos prácticos y casos de estudio, mejorando así el rendimiento y la competitividad de sus organizaciones.

CONOCIMIENTO PREVIO

Antes de comenzar este curso, se recomienda que los participantes cuenten con:

- Conocimientos en principios básicos de la seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos
- Comprensión básica de los tipos de materiales utilizados en la construcción y diseño de equipos industriales
- Experiencia en el rubro de alimentos o diseño higiénico en el rubro industrial

Equipos limpios, procesos seguros:
Diseño que transforma industrias.

Higiene Industrial: Diseño Eficiente para la Seguridad Alimentaria

SGS

© SGS Group Management SA - 2024 - Todos los derechos reservados - SGS es una marca registrada de SGS Group Management SA



CONTENIDOS DEL CURSO

MÓDULO 1: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL DISEÑO HIGIÉNICO

- Introducción
- Razones para el diseño higiénico
- Peligros y diseño higiénico
- Superficies de equipos
- Definición de diseño higiénico

MÓDULO 2: DISEÑO HIGIÉNICO DE EQUIPOS

- Materiales de construcción
- Acabado de superficies
- Uniones

- Drenabilidad
- Estanqueidad
- Consideraciones para instalaciones de equipos
- Diseño higiénico de sistemas auxiliares
- Mantenimiento

MÓDULO 3: CRITERIOS DE DISEÑO HIGIÉNICO PARA INSTALACIONES

- Criterios DH para el edificio (elementos estructurales, techos y cielos, pisos y drenaje-sumideros).
- Criterios DH para muros, molduras, bordillos, postes y barreras.
- Criterios DH para puertas y ventanas
- Criterios DH para escaleras
- Criterios DH de otros elementos

Certificación del curso

Al finalizar este curso:



El diploma de participación de SGS Academy Chile estará disponible para su descarga en la plataforma (sincrónico) o será entregado la última clase (presencial) una vez que hayas finalizado el curso y completado la encuesta de satisfacción correspondiente.

El diploma de aprobación de SGS Academy Chile será enviado por correo electrónico una vez que hayas alcanzado una calificación aprobatoria del 60% o superior en la evaluación final que concluye este curso. Este proceso se llevará a cabo en un plazo máximo de 20 días hábiles después de verificar el pago total del programa, ya sea con o sin franquicia tributaria.

SGS ACADEMY | Cursos de Capacitación