

DISEÑO SANITARIO DE EQUIPOS

CODEX CAC/RCP 1-1969, 3-A SANITARY STANDARDS, NSF/ANSI 8 Y 51, ISO/TS 22002-1:2009, EHEDG, Y REQUISITOS GFSI.

Fecha de inicio



A convenir

Metodología



Virtual/
Presencial

Duración



16 Horas

Propósito de formación:

Capacitar a los participantes en los principios fundamentales del diseño higiénico de equipos, superficies y utensilios en contacto con alimentos, de acuerdo con normas internacionales de inocuidad, para prevenir la contaminación cruzada y garantizar una limpieza efectiva y validable en entornos industriales.

Dirigido a:

- ▶ Ingenieros de diseño, mantenimiento o procesos en plantas de alimentos.
- ▶ Personal de aseguramiento de calidad e inocuidad.
- ▶ Fabricantes de maquinaria, integradores y proveedores del sector.
- ▶ Consultores y auditores en estándares GFSI.

Contenido:

- Fundamentos del diseño sanitario de equipos.
- Materiales de construcción aprobados y compatibilidad alimentaria.
- Principios higiénicos según EHEDG y 3-A Sanitary Standards.
- Superficies en contacto con alimentos: acabado, uniones, drenaje.
- Accesibilidad, desmontaje y limpieza CIP/SIP.
- Validación de limpieza y diseño para evitar acumulaciones.
- Diseño higiénico de sensores, tuberías, válvulas y sellos.
- Evaluación de conformidad según esquemas GFSI.

Contacto

Rosa Amezcua



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia