

RQ

CURSO ONLINE *24/7*

CONSTRUCCIÓN, DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y EDIFICIOS COMO PROGRAMA PRERREQUISITOS

GlobalSTD TRAINING



RQ CONSTRUCCIÓN, DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y EDIFICIOS COMO PROGRAMA PRERREQUISITOS

Comprende los principios y condiciones de higiene a considerar en la construcción, diseño y mantenimiento de los edificios y los equipos utilizados en el sector alimentario; para que generes un ambiente idóneo en la fabricación de alimentos y sus empaques y, reduzcas o elimines los riesgos de su contaminación.

OBJETIVOS

Comprende los principios, las condiciones de higiene y los requerimientos legales y voluntarios de inocuidad que debes considerar en el programa prerrequisito de construcción, diseño y mantenimiento de los edificios y los equipos; utilizados en el sector alimentario para que:

- Reduzcas o elimines el riesgo de contaminación física, química, microbiología o radiológica, directa o indirecta, para los alimentos y sus empaques; debido a edificios o equipos deficientes, desgastados o construidos con materiales tóxicos.
- Generes un ambiente idóneo para la fabricación de alimentos y de sus empaques a través de la conservación, mantenimiento, limpieza y desinfección continuos de los edificios y equipos de una planta.
- Garantices el ofrecer productos con calidad e inocuos a tus consumidores.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dirigido a los profesionales y colaboradores vinculados en administrar o implementar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, de productos, procesos y servicios dentro la industria de los alimentos:

- Personal responsable del diseño, construcción y mantenimiento de infraestructuras: arquitectos, ingenieros industriales, diseñadores o afines.
- Personal relacionado con la gestión de proyectos, infraestructura y comercialización de alimentos.
- Personal de sanidad, POES.
- Miembros del equipo HACCP y de los programas prerrequisitos.
- Profesionales en alimentos, en biotecnología o en carreras afines.
- Estudiantes de carreras profesionales o técnicas relacionadas a la producción de alimentos.



CONTENIDO

1 | Introducción

Introducción.
1.1 | Generalidades.
1.2 | Fuentes de contaminación de alimentos provenientes de edificios y equipos.
1.3 | Generación de biofilm bacteriano y su impacto en la industria alimentaria.
1.4 | Regulaciones voluntarias y legales de inocuidad.
1.5 | Términos y definiciones.

2 | Construcción y diseño de edificios

Introducción.
2.1 | Requisitos generales.
2.2 | Medio ambiente y entorno local.
2.3 | Diseño higiénico y disposición del establecimiento.
2.4 | Estructuras internas y accesorios.

3 | Diseño de equipos, limpieza y mantenimiento

Introducción.
3.1 | Requisitos generales.
3.2 | Diseño higiénico.
3.3 | Superficies de equipos en contacto con el producto.
3.4 | Control de temperaturas y monitoreo de los alimentos .
3.5 | Limpieza de la planta, utensilios y equipos.
3.6 | Mantenimiento preventivo y correctivo.

4| Competencia del personal y verificación del PPR

Introducción.
4.1 | Competencias del personal.
4.2 | Registros para el control y verificación del PPR.

AL TÉRMINO DE ESTE CURSO OBTENDRÁS:

CERTIFICADO ELECTRÓNICO

Certificado electrónico por Global Standards S.C. con valor curricular.



INSIGNIA DE CURSO

Se otorga a los estudiantes que obtengan resultados de excelencia en el curso, como evidencia electrónica en su perfil.



CURSO ONLINE *24/7*



RECURSOS DE APRENDIZAJE

- **3 Horas de videos de contenidos.**
- **10 Ejercicios y actividades.**
- **3 Listas de evaluación del cumplimiento.**
- **3 Listas de tips para su implementación.**
- **3 Listas de desviaciones comunes y errores al implementarlo.**
- **3 Listas de información documentada recomendada para el cumplimiento del PPR.**
- **1 Herramienta para el análisis de peligros en PPR's.**
- **41 Materiales descargables.**

INSTRUCTORAS

Carmen Valenzuela
Abril Ortiz

DURACIÓN

- **12 horas***
- **45 días para completar****

* Es el tiempo proyectado que te tomará finalizar el curso, considerando la revisión de todos los contenidos, los recursos multimedia, la información complementaria, la realización de ejercicios y la aplicación de evaluaciones para tu aprobación.

** Tiempo límite con el que cuentas para concluir el curso; considerando tu disponibilidad de tiempo, ritmo de estudio y desempeño esperado.

100% EN LÍNEA
Idioma: español

GlobalSTD TRAINING

El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares nacionales e internacionales. Los participantes que lo aprueban de manera satisfactoria recibirán un certificado de validación de competencias avalado por GlobalSTD.

GlobalSTD TRAINING

CONTÁCTANOS

LADA SIN COSTO
800 277 6242

info@globalstd.com

- **GUADALAJARA**
- **CDMX**
- **MONTERREY**
- **COLOMBIA**
- **USA**
- **ESPAÑA**

online.globalstd.com