



 **CURSO ONLINE *24/7***

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



Rv3/17.06.2025



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

Comprenderás los principios, condiciones de higiene y requisitos legales y voluntarios que deben considerarse en la construcción, diseño higiénico y mantenimiento de edificios y equipos en la industria alimentaria, con el fin de generar un ambiente idóneo para la fabricación de alimentos y sus empaques.



QUÉ APRENDERÁS

- El impacto y los beneficios del diseño higiénico en la preparación de un ambiente idóneo para la fabricación de alimentos y de sus empaques.
- Los factores por considerar para la selección del entorno local de las instalaciones de alimentos.
- Las principales fuentes y mecanismos de transmisión de contaminantes a los productos alimentarios.
- Los tipos de peligros para la inocuidad; derivado de las deficiencias en la construcción, el diseño y el mantenimiento de los edificios y equipos.
- Las principales características del biofilm bacteriano en la industria de los alimentos; su formación, prevención, control y eliminación.
- Las características de higiene idóneas de las superficies en contacto con los alimentos.



BENEFICIOS

- Aprende a tu propio ritmo.
- 100 % Online.
- Material descargable, formatos, herramientas, planes, checklist, entre otros.
- Certificado de Global Standards con valor curricular.



PERFIL DEL ESTUDIANTE

- Profesionales y colaboradores o responsables de implementar un SGIA.
- Responsables de la dirección, administración o supervisión de la calidad alimentaria.
- Ingenieros civiles, Arquitectos, Diseñadores de equipos para la industria alimentaria.
- Miembros del equipo HACCP.
- Auditores, consultores y asesores de certificación de SGIA.
- Profesionales y estudiantes relacionados con 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.





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.

INSTRUCTORES

**Carmen Valenzuela
Abril Ortiz**

DURACIÓN

- 12 horas*
- Acceso: 1 año**

* Tiempo que tomará finalizar el curso (revisión de todos los contenidos, información complementaria y recursos de aprendizaje; la realización de ejercicios y evaluaciones)

** Tiempo disponible para concluir el curso; retomarlo; consultar y revisar contenidos.

100% EN LÍNEA
Idioma: español



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 GlobalStandards.



GLOBAL[®]
STANDARDS
TRAINING

CONTÁCTANOS

 **LADA SIN COSTO**
800 277 6242

 info@globalstd.com

www.globalstd.com

