



Curso Diseño y Mantenimiento para Plantas de Alimentos

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá los requisitos para el diseño y mantenimiento de plantas de alimentos, con base en las normas reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

Dirigido a:

Gerentes de calidad, producción, mantenimiento e ingeniería, arquitectos e ingenieros civiles, diseñadores de plantas de alimentos.

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en diseño y mantenimiento en la industria de alimentos.



8h
De duración

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al diseño y mantenimiento de plantas de alimentos

- ¿Por qué es importante diseñar correctamente una planta de alimentos?
- ¿Quién es el responsable del diseño de una planta de alimentos?
- ¿Qué tiene de especial el mantenimiento en una planta de alimentos?
- ¿Qué significa inocuidad de los alimentos?
- Los peligros físicos, químicos y biológicos
- ¿Cómo influye el diseño de la planta en el control de los peligros físicos, químicos y biológicos?
- El control de alérgenos y el diseño de la planta
- El control de plagas y el diseño de la planta

2. La localización de la planta

- ¿Cómo elijo el mejor lugar para construir la planta?
- El entorno de la planta
- Las actividades locales
- Los desastres naturales
- Los vecinos

3. El exterior de la planta

- Los jardines y áreas verdes
- Las vías de circulación
- La estructura exterior del edificio y el control de plagas

4. La seguridad de la planta

- ¿Qué es el bioterrorismo?
- La cerca o muro perimetral
- Las zonas restringidas o sensibles
- El sistema de CCTV
- El control de acceso a la planta
- El control de acceso a las zonas de producción y almacenamiento
- Medidas de seguridad en silos, tuberías y tanques de almacenamiento externo

- El análisis de vulnerabilidades y el rediseño de la planta
- La iluminación en los exteriores

5. La distribución de procesos y el flujo del producto

- ¿Cómo elijo la mejor distribución para la planta?
- ¿Qué es la contaminación cruzada?
- ¿Cómo se controla la contaminación cruzada?
- El flujo del proceso de producción
- Los puntos de acceso para el personal y las materias primas
- Las rutas de desplazamiento del personal, materias primas y los residuos
- La ruta para los reprocesos
- La ubicación de los vestidores, comedores, baños y área de fumadores
- Las zonas de la planta y los niveles de riesgo
- Zonas de alto riesgo
- Zonas de cuidados especiales
- Zonas de bajo riesgo
- Zonas de productos cerrados

6. Requisitos para el diseño y mantenimiento de los edificios y equipos de proceso

- Paredes
- Pisos
- Desagües y drenajes
- Techos y falsos plafones
- Ventilación y cambio de aire
- Puertas
- Ventanas
- Iluminación y lámparas
- Equipos de proceso
- Utensilios

7. Requisitos para el diseño y mantenimiento de los servicios auxiliares

- Agua potable y hielo
- Aire comprimido
- Vapor y gases en contacto con alimentos
- Zonas para residuos
- Laboratorios

8. Requisitos para el diseño y mantenimiento de instalaciones para el personal

- Vestidores y lockers
- Estaciones de lavado de manos
- Baños
- Zonas para fumadores
- Comedores

9. Requisitos para el diseño y mantenimiento de almacenes

- La franja sanitaria
- Consideraciones de espacio
- Consideraciones de estibas
- Consideraciones de acuerdo con el tipo de material
- Rotación de inventarios y el diseño del almacén
- Almacenes para productos químicos
- Almacenes de envases y embalajes
- Almacenes de materia prima
- Almacenes de producto terminado

10. El mantenimiento de la planta

- El programa de mantenimiento
- Los instructivos para realizar el mantenimiento
- El programa de inspección de equipos
- Requisitos para las reparaciones temporales
- Procedimientos de limpieza posterior al mantenimiento
- El inventario de piezas y herramientas
- Consideraciones para la selección de lubricantes
- Las 5S en el taller de mantenimiento

11. Conclusiones