



TEMARIO

Diseño Higiénico Básico con base a EHEDG con Certificación (16 Horas)



Objetivo:

Proporcionar conciencia y conocimiento general sobre el Diseño Higiénico de equipos e instalaciones, especialmente para alimentos y bebidas, pero también para industrias cosméticas, farmacéuticas, biotecnológicas y químicas.

El curso pretende:

- *Crear conciencia de la organización de EHEDG, Diseño Higiénico y certificaciones.*
- *Explicar los beneficios y la importancia del Diseño Higiénico.*
- *Proporcionar una comprensión general sobre los criterios de Diseño Higiénico para equipos e instalaciones.*

Temario:

- *Introducción al Diseño Higiénico*
- *Requisitos Legales*
- *Peligros en el Diseño Higiénico*
- *Criterios de Diseño Higiénico*
- *Materiales de Construcción*
- *Limpieza y Desinfección*
- *LayOut de las instalaciones*