



# TEMARIO

## Diseño Higiénico Para Contratistas (Constructores de Edificios) JI, Parte III. (8 horas)

**OBJETIVO GENERAL:** Comprender los requerimientos del alcance JI, para los usuarios de las instalaciones y equipos de proceso para alimentos.

**Objetivos particulares:**

1. Conocer y aplicar los requisitos basados en el peligro
2. Conocer y aplicar los requisitos del sistema de gestión de inocuidad.
3. Conocer y aplicar los requisitos de las buenas prácticas del sector.

**Temario:**

- A.- Bienvenida, introducción al diseño higiénico de equipos e instalaciones.
- 1.- Introducción a los requerimientos comparativos de la Iniciativa Global de Inocuidad.
  - 2.- Diseño higiénico de instalaciones y equipos para procesar alimentos (Doc. 8 y 44 EHEDG).
  - 3.- Requisitos de diseño higiénico basado en peligro.
  - 4.- Requisitos para el sistema de gestión de inocuidad del Contratista
  - 5.- Requisitos para las buenas prácticas del sector.
  - 6.- Evaluación final y cierre del curso.

**Dinámica del curso:**

- 1.- Presentaciones de los conceptos básicos.
- 2.- Ejercicios con casos de estudio, en grupo, en cada uno de los temas.
- 3.- Presentación de videos.
- 4.- Sesiones recreativas en los temas 3,4 y 5.

**Evaluación:**

- 40% de la calificación final con base a la evaluación final escrita.  
60% de la calificación final con base a la participación en los ejercicios y aportaciones durante los temas.