



TEMARIO

Diseño Higiénico Para Fabricantes De Equipos De Proceso De Alimentos. 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 Fabricante
 - 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.