

SEMINARIO TALLER

DISEÑO Y MANTENIMIENTO SANITARIO DE UNA PLANTA DE ALIMENTOS

26 y 27 DE JUNIO DE 2009

JUSTIFICACION

El *diseño sanitario* de instalaciones de manufactura y distribución de alimentos es fundamental para eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos de adulteración del ambiente de producción y de los alimentos; para maximizar la efectividad de la limpieza / sanitización y mantenimiento de los equipos y de la instalación; y para maximizar la eficiencia productiva de la planta. El *mantenimiento sanitario* va mucho más allá que reparar y mantener activos fijos y tiene como fin mantener un ambiente higiénico de manufactura y distribución de alimentos en el cual se minimizan los riesgos asociados con la salubridad e inocuidad de los productos, así como mejorar la productividad del proceso de manufactura.

La combinación de estos dos conceptos bajo un Programa de Diseño y Mantenimiento Sanitario provee los criterios para desarrollar, mantener y mejorar un ambiente sanitario, apropiado para la elaboración y distribución de alimentos salubres, inocuos y de calidad. Este curso / taller presenta los conceptos de Diseño y Mantenimiento Sanitario para la seguridad de los alimentos (salubridad / inocuidad) y sus elementos, así como pautas para su desarrollo, implementación, gestión y evaluación.

OBJETIVOS

Al tomar este curso sobre el Diseño y Mantenimiento Sanitario, Usted podrá:

- Apreciar la definición e importancia del concepto de Diseño y Mantenimiento Sanitario.
- Entender cómo el diseño sanitario y el mantenimiento sanitario están vinculados.
- Identificar los niveles de riesgo causados por el mal diseño en instalaciones de alimentos y reducirlos a un mínimo.
- Asegurar que todo cambio significativo en su instalación cumpla con los criterios de diseño sanitario.
- Mantener el ambiente de manufactura en condiciones sanitarias apropiadas y en condiciones operacionales óptimas.
- Mejorar la gestión del Diseño y Mantenimiento Sanitario, mediante:
 - Un entendimiento práctico de los diferentes tipos de mantenimiento y cómo aplicarlos en su instalación.
 - Comprendiendo la diferencia entre acciones proactivas y las reactivas para reducir a un mínimo las tareas de mantenimiento de emergencia.

- Identificando y evaluando las fallas del equipo y determinando las tareas correctas de mantenimiento.
- Logrando y manteniendo un equilibrio óptimo entre “mantener” y “reparar.”

CONTENIDO

Sección 1: Introducción Diseño y Mantenimiento Sanitario para la Seguridad de los Alimentos

- Ejemplos de fallas del mercado
- Justificaciones para un Programa de Diseño y Mantenimiento Sanitario
- Concepto de diseño sanitario y de mantenimiento sanitario
- Diseño y Mantenimiento Sanitario dentro del Sistema Integrado de Calidad (SIC)

Sección 2: Criterios de Diseño Sanitario

- Criterios básicos
- Ubicación, planes de distribución y flujo del proceso
- Terrenos, áreas externas y edificios
- Equipo y utensilios
- Pintura y recubrimientos
- Servicios

Sección 3: Criterios de Mantenimiento Sanitario

- Definición y objetivos de mantenimiento
- Tipos de mantenimiento
- Términos y definiciones
- Alcance

Sección 4: Criterios de Gestión

- Criterios y protocolos
- Equipo de gestión
- Tareas
- Mantenimiento centrado en la fiabilidad
- Sistema computarizado de gestión

DIRIGIDO A

Profesionales del sector de alimentos con responsabilidades en compras, producción, sanidad, inocuidad, calidad, mantenimiento, manejo integrado de plagas, recursos humanos, catedráticos, autoridades oficiales y consultores principalmente.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, ejemplos y estudios de casos.

DURACIÓN

El seminario se impartirá en dos días.

CERTIFICACION

El presente curso está desarrollado y certificado por AIB INTERNATIONAL bajo el patrocinio de FOOD SOLUTIONS parte del GRUPO FS.

INSCRIPCION

Hasta el 15 de Junio de 2009

Tarifa Individual: S/. 750 soles + IGV

Después del 15 de Junio de 2009.

Tarifa única: S/. 800 soles + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en soles N° 194-1404845-0-52 del Banco de Crédito del Perú.

INCLUYE:

Material didáctico, certificación AIB, coffee break y estacionamiento.

LUGAR

CENTRO DE CONVENCIONES AMOF
Av. Jorge Chávez N° 180 Miraflores, Miraflores
Lima, Perú

INFORMES E INSCRIPCIONES

GRUPO FS – División Food Solutions

Jr. Monterrey N° 281 of. 228, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima

Teléfono: (511) 372-1734 ó (511) 372-8182 ó (511) 267-0095

Fax: anexo 113

Email: consultas@grupofs.com