



# Synergy BioTech

Because health is first

## Dirigido a

Departamento de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Laboratorio

Departamento de Calidad

Emprendedores y profesionistas interesados en actualizar y reforzar su conocimiento sobre las variables que determinan un buen diseño y mantenimiento de las máquinas, equipos, utensilios e instalaciones de fabricas productoras de alimentos y bebidas

## Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

## Nivel

- Básico

## Diseño y mantenimiento sanitario



### Introducción

Para prevenir que contaminación biológica, química, o física sea introducida en los alimentos producidos por medio de la maquinaria, utensilios e instalaciones, éstos deben ser construidas bajo principios sanitarios. El diseño higiénico ayuda a que los equipos e infraestructura sean debidamente sanitizados y sea fácil la reducción o eliminación de riesgos latentes.

El mantenimiento sanitario se refiere a crear un ambiente higiénico de los alimentos desde su recepción hasta su comercialización. La combinación de estas dos actividades no ayuda a desarrollar, mantener y mejorar condiciones de higiene apropiadas para la elaboración de alimentos y bebidas.

El objetivo de este curso es presentar al participante con los conceptos básicos del diseño y mantenimiento sanitario, legislación y casos de estudio.



## Objetivo del Curso

El objetivo de éste curso es proveer al participante con los conceptos básicos de diseño y mantenimiento sanitario, legislación y casos de estudio

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Objetivo y programa del curso

Conceptos

- ¿Qué es el diseño sanitario?
- Qué es el mantenimiento sanitario?

Revisión de la normatividad vigente

Función de un programa de diseño y mantenimiento sanitario

Criterios del diseño sanitario

- Ubicación
- Planes de distribución y flujo de proceso
- Terrenos
- Áreas externas
- Edificios
- Pinturas y recubrimientos
- Equipos y utensilios
- Servicios

Introducción al mantenimiento sanitario

Objetivos y tipos de mantenimiento

Diseño de un programa de diseño y mantenimiento sanitario

Casos de estudio

Conclusiones

Examen

Cierre del curso

## CURSO EN COMPAÑÍA

**Lugar y fecha :** Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

**Duración y horario:** 8 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

**Materiales:** Material didáctico por participante.

**Instructor:** Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

**Incluye:** Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

**Precio México:** \$ 18,000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

**Caribe, Centro y Sudamérica:** US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

**E.U., Canadá, Brasil y otros países:** US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

## CURSO PRESENCIAL

**Precio:** \$ 4,500.00 MXN + IVA por participante

### Fecha y horario:

24 Enero y 12 Septiembre 2017; 9:00 a 17:00 horas

23 Enero y 11 Septiembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

**Lugar:** Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

**Incluye:** Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



**INSCRIBETE HOY**



T. +52 (55) 53474138

capacitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

