

SEMINARIO TALLER

Diseño Sanitario de Plantas y Equipos de Alimentos

Lima, 20 y 21 de Julio de 2007

PRESENTACIÓN

Las deficiencias en la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, constituyen uno de los problemas más importantes que toda empresa involucrada con el procesamiento de los mismos debe afrontar.

De hecho, la historia nos ha mostrado que las causas de estos incidentes no son accidentales. Investigaciones realizadas llevan a concluir que las crisis por el consumo de alimentos contaminados podrían haber sido evitadas y que la responsabilidad de éstas recaen mayormente en la deficiencia de los diseños y de los materiales envueltos en dichos proceso.

La importancia de la salud pública conjuntamente con las devastadoras consecuencias de los brotes o intoxicaciones alimentarias, son lo que ha llevado a las asociaciones industriales, sanitarias y expertos en inocuidad a establecer lineamientos enfocados no solo en la manipulación segura de alimentos, sino en el diseño adecuado de planta y equipos. Seguir estas recomendaciones puede reducir enormemente la posibilidad de un devastador evento relacionado con inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS

Discutir los criterios sanitarios de diseño de plantas de alimento y equipos; Asimismo, actualizar a los asistentes en tendencias sobre sistemas y materiales modernos aplicables a diferentes procesos.

METODOLOGÍA

El evento se desarrolla por medio de exposiciones magistrales, talleres y presentaciones de grupos de trabajo.

DIRIGIDO A

Profesionales de la industria de alimentos con responsabilidades en el desarrollo de proyectos, mantenimiento de instalaciones y equipos, producción y aseguramiento de calidad.

MATERIAL

Cada participante recibirá una carpeta con las presentaciones, literatura complementaria, y una base de datos con la relación de materiales, equipos y accesorios recomendados, así como la información de contacto de los proveedores.

CERTIFICACION

Al finalizar el curso, cada participante que haya completado los requisitos establecidos recibirá un Certificado de Participación emitido por FOOD SOLUTIONS SAC

CONTENIDO

Primer Día Viernes 20 de Julio de 4:00 pm – 8:00 pm

- **Introducción al Diseño Sanitario de Instalaciones y Equipos.**
 - Objetivos y Principios básicos del diseño sanitario
- **Áreas de una planta de alimentos.**
 - Identificación, clasificación, separación e integración.
 - Flujos de personas, productos, desechos y otros.
 - Control de condiciones ambientales de temperatura, humedad, nivel de higiene.

Segundo Día Sábado 21 de Julio de 8:30 a.m. – 5:30 pm

- **Criterios sanitarios para instalaciones y equipos.**
 - Materiales de construcción, acabados, sistemas de instalación para alrededores, instalaciones, equipos y utensilios.
 - Señalización.
- **Servicios especiales.**
 - Redes eléctrica, de aguas, de frío, aire comprimido y otras.
 - Estaciones de lavado de manos, de acceso a la planta y de aseo.
 - Taller de mantenimiento y otras áreas de servicios.

EXPOSITOR

Jairo Romero, Ingeniero de Alimentos, M. Sc. en Educación. A lo largo de quince años de trabajo en el tema ha escrito cuatro libros y 34 artículos y dictado numerosos cursos, charlas, seminarios, talleres y ponencias en Congresos y otros eventos realizados en Colombia y otros 23 países del mundo, invitado por universidades y organismos como FAO, OMS, INPPAZ, IICA, ILSI, INFOPECA, ICONTEC, FONDONORMA, ACTA, ALACCTA, Servicio Agrícola y Ganadero de Chile, Fundación Chile, Food Solutions, Sociedad Nacional de Industrias y Prompex en Perú y Fundación Polar de Venezuela. Así mismo, pertenece al grupo internacional de expertos consultado por FAO – OMS acerca de la aplicación de HACCP en empresas pequeñas y menos desarrolladas, ha asesorado decenas de empresas en temas relacionados con BPM y HACCP y ha acompañado en forma directa 14 empresas colombianas para certificarse en HACCP. En la actualidad, es coordinador de proyectos de cooperación técnica en asuntos sanitarios y fitosanitarios de USAID/MIDAS en Colombia.

INSCRIPCION

	Inscripción y pago hasta el 05.07.07	Inscripción y pago después del 05.07.07
01 o más participantes	190 + IGV	200 + IGV
Clientes FOOD SOLUTIONS	180 + IGV	190 + IGV

Efectuar el pago a la cuenta corriente en dólares N° 194-1412926-1-88 del Banco de Crédito del Perú y enviar el voucher junto con la ficha de inscripción.

INCLUYE:

Carpeta con las presentaciones, CD con literatura complementaria, base de datos con la relación de materiales, equipos y accesorios recomendados con información de contacto de los proveedores, almuerzo, coffee breaks, certificados y estacionamiento.

LUGAR

MIRFALORES PARK HOTEL

Malecón de la Reserva 1035, Miraflores, Lima, Perú
Salón Splendido

INFORMES E INSCRIPCIONES

FOOD SOLUTIONS S.A.C

Jr. Monterrey N° 281 of. 218, Urb. Chacarilla del Estanque – Santiago de Surco - Lima
Teléfono: 372-1734
Fax: (511)267-0095 ó
Email: consultas@foodsolutionsperu.com