

Fecha: 15 Mayo 2026

Horario: 9:00 a 18:00h

Lugar: PF Suites

Curso: Diseño Higiénico en operaciones de la industria cárnica.

Instructor: [Alex Maroto](#), Costa Rica.



Duración: 7.5 horas efectivas

Objetivo: Llevar el diseño higiénico al ambiente real de la industria de cárnicos, repasando los conceptos base, reconociendo los peligros y los riesgos, y aplicando los principios higiénicos a las instalaciones, los equipos, las prácticas y todo el ambiente de planta.

Temario

1. Introducción y justificación del curso.
 - Peligros en industria de alimentos
 - Factores que contribuyen a enfermedades alimentarias
 - Patógenos comunes en la industria alimentaria
 - Características y riesgos de patógenos específicos
2. Legislación y organismos reguladores
 - Panorama de leyes relevantes en México, EUA y Europa
 - Principales normas y regulaciones (NOM, CFR, EC, etc.)
3. Guías y organismos de normalización
 - EHEDG, 3A, NSF, ISO: roles y orientación
 - Procesos de certificación y colaboración internacional
4. Fundamentos del Diseño Higiénico
 - Definición y alcance
 - Importancia del diseño higiénico en el procesamiento de alimentos
 - Selección y propiedades de materiales
 - Acabados superficiales y principios de construcción
 - Drenabilidad y prevención de fugas
 - Beneficios y objetivos clave
5. Beneficios del diseño higiénico
 - Gestión de la seguridad alimentaria
 - Reducción de costos y eficiencia operativa



- Cumplimiento legal y sostenibilidad
- 6. Ejemplos y mejores prácticas
 - Acabados superficiales y soldaduras
 - Construcción y mantenimiento de equipos
 - Aplicaciones reales en tanques, drenajes y transportadores
- 7. Diseño de planta y zonificación
 - Diseño de edificio y áreas de producción
 - Zonificación por niveles de higiene (básico, medio, alto)
 - Tratamiento de aire y controles ambientales
- 8. Higiene y capacitación del personal
 - Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)
 - Protocolos de lavado de manos, uniformes y calzado
 - Impacto del personal en la seguridad del producto
- 9. Limpieza y desinfección
 - Sistemas manuales y automatizados (CIP, COP)
 - Agentes de limpieza, aplicación de espuma e inspección
 - Verificación y documentación de la eficacia de la limpieza
- 10. Enfoque especial: drenajes y pisos
 - Diseño higiénico de drenajes y pisos
 - Mantenimiento, inspección y control de contaminación
- 11. Paneles eléctricos y elementos elevados
 - Diseño para limpieza y resistencia a la corrosión
 - Prevención de acumulación de suciedad
- 12. Recomendaciones finales y mejores prácticas
 - Mejora continua y cumplimiento
 - Consejos prácticos para implementación y monitoreo

Inversión

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, ANETIF, OCETIF CANACINTRA, y Clientes de patrocinadores **\$9,950.00 MXN + IVA**
- Público en General **\$10,950.00 MXN + IVA**

*** Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.**