

**Fecha:** 12 Mayo 2026

**Horario:** 9:00 a 18:00h

**Lugar:** PF Suites

**Curso:** Diseño higiénico en bandas transportadoras y limpieza CIP

**Instructor:** [Enrico Visconti](#), Suiza.



### Temario

1. Seguridad alimentaria y fuentes típicas de contaminación
2. Cintas transportadoras y de proceso en la industria alimentaria
3. Fundamentos, elementos, componentes y funciones de las cintas transportadoras.
4. Tipos de transportadores de banda y su diseño funcional
5. Introducción a los principios de diseño higiénico y principios de diseño higiénico para transportadores: elementos constitutivos y componentes.
6. Materiales de construcción
7. El rol del diseñador mecánico
8. Evaluación detallada de riesgos del transportador de banda y diseño higiénico óptimo de todos los elementos y componentes (bastidor, transmisiones, bandas y todos los componentes).
9. Saneamiento eficaz de cintas transportadoras: procedimientos de limpieza y desinfección en seco/húmedo
10. Métodos de limpieza, sistemas de limpieza abiertos, CIP, COP y asistentes de limpieza
11. Puntos críticos de control – resumen-
12. Innovaciones en diseño y tecnologías emergentes
13. Estudio de caso
14. Conclusiones
15. Anexo
  - Normas y directrices regulatorias
  - Procedimientos de mantenimiento proactivos y seguros para los alimentos

### Inversión

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, ANETIF, OCETIF CANACINTRA, y Clientes de patrocinadores **\$9,450.00 MXN + IVA**
- Público en General **\$10,450.00 MXN + IVA**

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