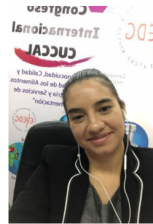


Curso: Edificios: materiales, instalación, zonificación y evaluación de riesgos en DH.

Instructores:



- **Priscila Hernández.**
- **Esmeralda Paz Lemus:**
https://www.ehedg.org/fileadmin/Authorised_Trainer_Profiles/Profiles_2022_New_logo/Profile_Paz.pdf
- **Marco Antonio León Félix:**
https://www.ehedg.org/fileadmin/Authorised_Trainer_Profiles/Profiles_2022_New_logo/Profile_Felix.pdf

Objetivo de la Capacitación

Al finalizar, los participantes podrán identificar y seleccionar materiales y soluciones constructivas para pisos y muros que cumplan con los estándares de inocuidad alimentaria, minimizando riesgos de contaminación y optimizando los procesos de limpieza y desinfección según los criterios de EHEDG.

Temario:

Primera sesión. Martes 12 de mayo de 9 a 13.30 horas. Híbrida, presencial y on line.

Instructoras: Priscila Hernandez y Esmeralda Paz Lemus.

1. Fundamentos del EHEDG Doc. 44: Introducción a la filosofía del diseño higiénico y por qué los edificios (pisos y muros) son la primera barrera de defensa.
2. Zonificación Higiénica (Hygienic Zoning): Definición de áreas de bajo, medio y alto riesgo, y cómo esto dicta los requisitos del material.
3. Propiedades Críticas de los Materiales: Requisitos de impermeabilidad, resistencia química a detergentes y resistencia mecánica (impactos y tránsito).

4. Diseño Higiénico de Pisos: Criterios para superficies continuas, pendientes para drenaje efectivo y acabados antideslizantes que sigan siendo lavables.
5. Sistemas de Drenaje Integrados: Cómo realizar la transición entre el piso y la coladera/canaleta para evitar el estancamiento de agua y bacterias.
6. Muros y Recubrimientos: Requisitos para superficies lisas, sin porosidad, resistentes al crecimiento fúngico y fáciles de sanitizar.
7. Uniones y Encuentros: El diseño de la unión piso-muro y muro-techo para eliminar ángulos de 90° donde se acumula suciedad.
8. Protecciones Físicas (Bollards y Kerbs): Instalación de zoclos y defensas para proteger los muros del daño por montacargas sin crear zonas muertas.
9. Control de Riesgos en Construcción: Cómo gestionar el polvo y contaminantes si se realizan reparaciones en áreas operativas.
10. Dinámica de Aplicación: "El Auditor de Diseño":
 1. Momento de Rol-Play: "Proveedores de Construcción" y "Auditores de Calidad". Los proveedores deben presentar una solución técnica para un área de alto riesgo (ej. sala de corte de carne), y los auditores deben cuestionar la solución basándose en los puntos aprendidos.

Segunda sesión. Martes 19 de mayo de 9 a 13.30 horas. On line.

Instructores: Marco A. Leon Félix y Priscila Hernández.

- 1.- Introducción a la evaluación de riesgos en plantas procesadoras de alimentos acorde a la guía de EHEDG No. 58, Gestión de Riesgos en Diseño Higiénico.
- 2.- La importancia de la zonificación y las medidas de control asociadas.
- 3.- Los patógenos ambientales, cómo prevenirlos? cómo buscarlos?
- 4.- Análisis de casos reales: Industria de fórmulas lácteas, Confitería y Galletas.
- 5.- Casos de estudio.
 - 5.1 Ensaladas precortadas RTE y Lm.



European Hygienic Engineering & Design Group

Comité Mexicano EHEDG

MexEHEDGCom



5.2 Cárnicos RTE y Salmonella spp.