

Curso a distancia

Diseño higiénico de instalaciones y equipos para la industria alimentaria

¿Por qué hacer este curso?

El diseño higiénico de instalaciones y equipos es un pilar clave en la producción de alimentos seguros.

¿Sabías que un diseño deficiente puede convertirse en una fuente constante de contaminación, ineficiencia operativa y riesgo para el consumidor?

Este curso te brinda los fundamentos esenciales para identificar, evaluar y aplicar criterios de diseño higiénico en entornos de producción alimentaria, alineados con los estándares internacionales y exigencias de los sistemas de gestión de inocuidad.

Ideal para quienes buscan prevenir riesgos desde el origen y fortalecer la cultura de inocuidad en la planta.

¿A quién está dirigido?

- Responsables e integrantes de los departamentos de Ingeniería de empresas fabricantes de equipos para el procesamiento de alimentos, involucrados en el proyecto y fabricación.
- Gerentes, Jefes, Supervisores, Coordinadores y Analistas de las áreas de Ingeniería / Mantenimiento, Procesos y Calidad de empresas alimenticias.
- Profesionales y asesores de la industria alimentaria.
- Miembros de organismos gubernamentales y entes de control.

Fecha, horario y duración



23, 25, 30 de septiembre y 2 de octubre de 2025



4 encuentros de 4 horas cada uno



De 9 a 13 h (GMT-3)



Modalidad online en vivo



+54 11 22424241 +598 99261101

www.qcsconsultora.com

Objetivos del curso

Al finalizar el curso habrás logrado:

- Entender la importancia del diseño higiénico con relación a la inocuidad alimentaria.
- Actualizarte con relación a las normas internacionales relativas al diseño higiénico de equipos e instalaciones para procesamiento de alimentos.
- Adquirir los conocimientos necesarios para evaluar y aplicar los criterios de proyecto y fabricación higiénicos, tanto generales como específicos de los principales componentes de una instalación de procesamiento de alimentos.
- Entender los fundamentos de los requisitos de diseño sanitario, a través de la evaluación crítica de publicaciones científicas y tecnológicas relacionadas al tema.

Temario / Contenidos principales

- Introducción.
- Marco legal y normativo.
- Asociaciones internacionales.
- Criterios generales de proyecto higiénico.
- Materiales de construcción.
- Procesos de fabricación – Soldadura sanitaria.
- Tratamiento de superficies.
- Requisitos específicos de componentes (conexiones, bombas, válvulas, instrumentos, transportes).
- Verificación del diseño sanitario. Ensayos y certificación.
- Proyecto y construcción de instalaciones fabriles.





Recursos

- › Clases teóricas - prácticas de conceptos relacionados al proyecto higiénico de equipos e instalaciones.
- › Demostración práctica de conceptos a través de la presentación de ejemplos de diferentes componentes de una instalación.
- › Demostración de mediciones prácticas de características de diseño y construcción.
- › Material digital enviado previamente.



Certificación

Se entrega certificado digital de participación emitido por QCS Consultora.



Instructor / Facilitador

MARTIN ALVAREZ

Ingeniero en Alimentos con formación de postgrados (MBA).

Director de la Consultora bect Ltda. (Brasil).

Consultor Senior Asociado Consultora QCS – Quality Consulting & Solutions.

Posee más de 20 años de experiencia en la industria, habiéndose desempeñado en posiciones de supervisión y gerencia en la empresa ambev (Anheuser-Busch InBev), en varios países de Latinoamérica (Argentina, Brasil y Perú). Durante 8 años se desempeñó en el Centro de Ingeniería corporativo de dicha compañía (Brasil), estando a cargo de las operaciones y proyectos del área de procesos.

Ha participado de eventos relacionados al diseño sanitario y proyecto higiénico de equipos, como seminarios, congresos y cursos de capacitación, realizados por el European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG, www.ehedg.org) y el 3-A Sanitary Standards, Inc. (www.3-a.org).

Fue aprobado en el I Curso Avanzado de Ingeniería y Proyecto Higiénico realizado por el EHEDG en el Instituto de Tecnología de Alimentos (Brasil).

Actualmente es Instructor Autorizado del EHEDG, y miembro individual de la IAFP (International Association for Food Protection) y de la AWS (American Welding Society).



+54 11 22424241  +598 99261101



www.qcsconsultora.com



Arancel / inversión

- Argentina: \$280.000 + IVA
 - Resto de países: U\$S 245
- Descuentos especiales para empresas que inscriban a más de un participante.**

Consultas e inscripción



capacitacion@qcsolutions.com.ar



+54 11 2242 4241



+54 11 22424241  +598 99261101



www.qcsconsultora.com