



# CURSO: MANTENIMIENTO SEGURO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA



**Viernes 26 de Enero de 2018**



**9:00-14:00h (5 horas)**



**ADESA Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.**  
*C/ Elvillar 1, bajo 02, 01015, Vitoria-Gasteiz*



**Coste: 175€** (de este importe se podrá bonificar a través de Fundación Tripartita hasta 71€, gestionado por ADESA, en caso de que se desee).



**Inscripciones: 945 25 75 04**  
[inaki@adesa-asesoria.com](mailto:inaki@adesa-asesoria.com)

Fecha tope de inscripción: 24/01/2018. Plazas limitadas hasta completar aforo.



**FORMADORA: Miren Navaz – Adesa Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.**

Técnico Senior en Sistemas de gestión de seguridad alimentaria. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Ciencias Biológicas. Más de 11 años de experiencia como consultora y responsable de calidad y seguridad alimentaria.

## OBJETIVOS:

1. Conocer los aspectos relacionados con las actividades de mantenimiento que pueden tener impacto en la seguridad alimentaria.
2. Identificar los puntos críticos a controlar en las instalaciones, equipos, procesos productivos y actividades de mantenimiento de la industria agroalimentaria
3. Conocer los requisitos de las normas reconocidas por GFSI (IFS, BRC, FSSC 22000...) que pueden ser de aplicación en las actividades/responsabilidades del personal asignado a tareas de mantenimiento
4. Concienciar sobre la importancia de la implantación de medidas dirigidas a la prevención de peligros originados por las actividades de mantenimiento

## CONTENIDO DEL CURSO:

1. Introducción
2. Concepto de seguridad alimentaria
3. Requisitos de las normas GFSI relacionadas con este ámbito:
  - a. Requisitos para las instalaciones, equipos y materiales
  - b. Requisitos asociados a los procesos productivos
  - c. Requisitos asociados a las actividades de mantenimiento
4. Medidas preventivas asociadas a los peligros en los alimentos (diseño higiénico de instalaciones y equipos, uso adecuado de productos químicos, filtros, soldaduras, materiales en contacto, etc.)
5. Casos prácticos

## DIRIGIDA A:

- Personal de empresas agroalimentarias que lleven a cabo actividades de mantenimiento o sean responsables de su diseño y planificación
- Personal responsable de la planificación y seguimiento del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria
- Profesionales del sector agroalimentario