

Programa Preliminar 2º Seminário Online sobre Projeto Sanitário para Indústrias de Alimentos

- Cinco princípios fundamentais de projeto sanitário
- Gestão de equipamentos na prática
- Requisitos de CIP – parâmetros para o sucesso
- Ambiente seco tem biofilme? A Importância do projeto sanitário para produtos secos
- Atualização das legislações de materiais para fabricação de equipamentos para contato com alimentos no Brasil
- Analyzing the Unseen: Effective Risk Assessment in Transport Hygiene *
- Certificación de equipos*

**Haverá tradução simultânea*