



Foto 1

Equipos y superficies de acero inoxidable en una planta alimentaria. El diseño sanitario prioriza materiales resistentes, no porosos y fáciles de limpiar para reducir la acumulación de residuos y microorganismos.



Foto 2

Sistema industrial de tuberías, válvulas y controles. Una distribución higiénica debe evitar zonas muertas, facilitar el drenaje y permitir inspecciones, mantenimiento y limpieza de todos los componentes.



Foto 3

Tanques de procesamiento instalados con separación y acceso operativo. La disposición de los equipos influye en la seguridad, la circulación del personal y la eficacia de los procedimientos de saneamiento.



Foto 4

Línea automatizada de procesamiento y envasado. El diseño sanitario integra automatización, superficies de contacto adecuadas y recorridos controlados para prevenir contaminación cruzada durante la producción.



Foto 5

Recipientes y tanques de acero inoxidable para el tratamiento de líquidos alimentarios. Las uniones, tapas, conexiones y puntos de descarga deben diseñarse para impedir filtraciones y facilitar una limpieza completa.



Foto 6

Detalle de un tanque industrial con acabado metálico y componentes de operación. La textura superficial, la geometría y la ausencia de grietas son factores esenciales para evitar la formación de biofilms.



Foto 7

Área de producción láctea con personal protegido y drenaje central. El diseño de pisos, pendientes y desagües permite evacuar líquidos de lavado y mantener condiciones higiénicas durante el trabajo.



Foto 8

Manipulación de productos sobre estanterías sanitarias. Los equipos desmontables y accesibles permiten revisar, limpiar y desinfectar las zonas que están en contacto directo o indirecto con los alimentos.



Foto 9

Control de productos en una zona de maduración. La higiene del personal, el uso de guantes y la organización del almacenamiento complementan el diseño sanitario de instalaciones y equipos.



Foto 10

Operaria en una planta de alimentos aplicando procedimientos higiénicos. El diseño sanitario debe integrarse con buenas prácticas, control de calidad y programas de limpieza y desinfección verificables.