



CURSO AVANZADO DE DISEÑO HIGIÉNICO DE EQUIPOS E INSTALACIONES EHEDG

Fecha de inicio: **2 junio 2021**

Fecha de fin: **4 junio 2021**

Duración: **20 horas**

Horarios: **9.00-18.00**

Ubicación: **AINIA-Parque Tecnológico**

Modalidad: **Presencial**

Precio: **1990€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%
(1.393,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%
(1.592,00€)

Inscripción
múltiple

-10%
(-199,00€/IN
S)

Introducción

La industria alimentaria y las empresas responsables del diseño y construcción de equipos e instalaciones deben ser conscientes de la necesidad de incorporar la variable higiénica en cada una de las actividades que desarrollan.

Pero ¿cómo han de ser las instalaciones y equipos empleados por la industria alimentaria para que sean más higiénicos?, ¿qué criterios se requieren para garantizar que el equipo o instalación diseñado, construido o adquirido ofrezca garantías de que no se va a convertir en fuente de contaminación de los productos con los que entrará en contacto?

Todas estas cuestiones, con presentaciones y casos prácticos, serán abordadas en este curso. Se trata de una actividad formativa homologada por EHEDG (European Hygienic and Engineering Design Group), organización de referencia en Europa en materia de diseño higiénico de equipos, de la que AINIA es miembro desde 2003 siendo, en la actualidad, su sede de la Sección Regional Española.

En el [siguiente video](#) te lo contamos de primera mano!

Objetivos

A través de este curso, los participantes adquirirán los conocimientos necesarios para que puedan incorporar en su actividad profesional los criterios higiénicos. De esta forma podrán garantizar que el equipo o instalación diseñado, construido o adquirido ofrece garantías de que no se va a convertir en fuente de contaminación de los productos con los que entrará en contacto.

Dirigido a

Profesionales pertenecientes a:

- Empresas fabricantes de equipos, que adquirirán conocimientos que les serán de aplicación directa en sus actividades de diseño y construcción.
- Industrias de sector alimentario, cosmético y farmacéutico que obtendrán los conocimientos necesarios para seleccionar convenientemente los equipos que adquieran, así como para realizar las tareas de mantenimiento interno de manera que la seguridad del producto siempre quede garantizada.

Los socios **EHEDG** podrán disfrutar de misma tarifa que socios AINIA. Para solicitar descuento, previo a inscripción, dirigirse a: formacion@ainia.es

Metodología

El curso se impartirá desde un punto de vista eminentemente práctico. Los fundamentos teóricos sobre los diferentes aspectos a tratar se darán de una manera concisa, continuamente enlazados con la práctica mediante ejemplos en video, fotos o muestras. Los participantes tendrán la oportunidad de aplicar sus conocimientos en un caso práctico en la planta piloto. Dado el reducido tamaño de los grupos, el curso es muy interactivo.

Programa

Día 1: 2 de Junio

- 10:00-10:30 Bienvenida; presentación ponentes y participantes; programa
- 10:30-11:30 Marco legal y normativo.
- 11:30-12:00 Pausa café
- 12:00-13:00 Peligros en el procesado de alimentos.
- 13:00-14:00 Principios generales de diseño higiénico.
- 14:00-15:00 Comida
- 15:00-15:30 Principios generales de diseño higiénico.
- 15:30-17:00 Materiales de construcción.
- 17:00-17:30 Pausa café
- 17:30-18:30 Caso práctico

Día 2: 3 de Junio

- 09:00-10:30 Limpieza y desinfección.
- 10:30-11:00 Soldaduras de acero inoxidable.
- 11:00-11:30 Pausa café
- 11:30-12:15 Juntas estáticas y uniones.
- 12:15-13:00 Válvulas.

13:00-14:00 Comida

14:00-14:45 Bombas y juntas dinámicas.

14:45-15:45 Verificación del diseño higiénico. Métodos de evaluación. Certificación.

15:45-16:00 Pausa café

16:00-16:30 Procesado Higiénico de productos secos.

16:30-17:00 Mantenimiento. Lubricantes.

17:00-18:00 Caso práctico

Día 3: 4 de Junio

09:00-11:00 Diseño de instalaciones y distribución en planta.

11:00-11:15 Pausa café

11:15-12:30 Caso práctico. Evaluación de equipos en planta piloto

12:30-13:45 Caso práctico. Presentación de resultados y debate en el aula

13:45-14:15 Evaluación y cierre del curso

14:00-15:00 Comida