ainia
learning

CURSO BÁSICO EHEDG DE DISEÑO HIGIÉNICO DE EQUIPOS E INSTALACIONES

Fecha de inicio: **23 noviembre 2021**
Fecha de fin: **23 noviembre 2021**
Duración: **8 horas**
Horarios: **9:00h a 18:30h**
Ubicación: **AINIA-Parque Tecnológico**
Modalidad: **Presencial**

Precio: **650€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30% (455,00€)	-20% (520,00€)	-10% (-65,00€/INS)

Introducción

La industria alimentaria y las empresas responsables del diseño y construcción de equipos e instalaciones son conscientes de la necesidad de incorporar la variable higiénica en cada una de las actividades que desarrollan. El diseño higiénico es una de las principales herramientas de las que dispone la industria para minimizar el riesgo de contaminación de los productos que elabora y comercializa.

El Curso Básico EHEDG sobre Diseño Higiénico es una actividad formativa homologada por EHEDG, siendo su estructura y contenidos aprobados por el Grupo de Trabajo Education and Training de dicha organización.

Objetivos

Dar a conocer la importancia de la variable higiénica en las actividades de la industria alimentaria, en base a las directrices de la organización referente en la materia, EHEDG.

Dirigido a

Profesionales pertenecientes a:

- Industrias alimentaria, cosmética y farmacéutica.
- Fabricantes de equipos, componentes e instalaciones para dichas industrias.

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, en modalidad presencial, desde un punto de vista teórico-práctico. Los fundamentos teóricos sobre los diferentes aspectos a tratar se darán de una manera concisa, enlazados con la práctica mediante ejemplos en video, fotos y ejercicios.

Programa

1. Bienvenida.
2. EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group).
Presentación de la organización EHEDG. Estructura, objetivos, guías, etc.
3. Peligros en el proceso de alimentos.
Ventajas y aplicación del diseño higiénico para las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética. Diseño higiénico como elemento clave en el aseguramiento de la inocuidad de los productos. El diseño higiénico como factor de competitividad para las empresas de fabricación de equipos e instalaciones.
4. Marco legal y normativo.
Requisitos legales en España, Europa y USA. Normativa de carácter voluntario (EHEDG, 3A, NSF).
5. Materiales de construcción de equipos.
Principales materiales para la construcción de equipos para el procesado de alimentos. Tratamientos superficiales. Legislación. Certificados de conformidad.
6. Criterios de diseño higiénico de EQUIPOS.
Principios y requisitos del diseño de equipos. Consecuencias de un diseño higiénico deficiente de equipos.
7. Evaluación del diseño higiénico. Certificación de equipos.
Métodos de evaluación del diseño higiénico. Certificación de equipos: ventajas, condiciones de uso del logo, organismos de certificación.
8. Ejercicio práctico de diseño higiénico.
A partir de la información facilitada sobre un equipo o instalación, se procederá a realizar una evaluación de su diseño, desde el punto de vista higiénico.
9. Diseño higiénico de INSTALACIONES.
Importancia del diseño higiénico de instalaciones. Principios del diseño de instalaciones, incluyendo flujos, distribución en planta, elementos constructivos, etc.
10. Limpieza y desinfección.
Principios generales de la limpieza y desinfección. Limpiezas en abierto y limpiezas CIP. Evaluación de la eficacia.