



JORNADA ESTRATEGIAS PARA LA MEJORA HIGIÉNICA DEL ENTORNO PRODUCTIVO

Fecha de inicio: **4 mayo 2022**

Fecha de fin: **4 mayo 2022**

Duración: **4 horas**

Horarios: **9:30-13:30**

Ubicación: **VALENCIA**

Modalidad: **Presencial**

Precio: **150€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-100%
(0,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%
(120,00€)

Inscripción
múltiple

-10%
(-15,00€/INS)

Introducción

El nivel de higiene de la mayoría de los procesos de elaboración de productos como alimentos o cosméticos influye en su calidad final. Dicho nivel está directamente relacionado con el tipo de producto que se esté elaborando, así como con los peligros y/o contaminantes que les afectan, por lo que cada sector y/o tipo de producto elaborado requerirá de la implantación de diferentes acciones, así como de los controles y mecanismos de vigilancia que aseguren la eliminación o minimización del riesgo de contaminación. Integrar **criterios higiénicos** en el diseño y construcción de instalaciones y equipos es crucial, no únicamente para conseguir ambientes de trabajo que eliminan o minimizan los posibles riesgos de contaminación de los productos, sino además para hacerlo de manera sostenible.

Los elementos constructivos que conforman las salas de procesado, así como los equipos y componentes que intervienen en el procesado, son claves para garantizar un entorno del proceso higiénico. Disponer de equipos e instalaciones que hayan sido concebidos, diseñados, construidos e instalados considerando criterios de **diseño higiénico** es clave para asegurar eficientemente la calidad e inocuidad de los productos.

El diseño higiénico de equipos e instalaciones conlleva a menudo ventajas económicas derivadas del menor impacto medioambiental asociado a su uso, fundamentalmente debidas a la reducción del esfuerzo en la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones diseñadas higiénicamente.

Una de las organizaciones de referencia en materia de ingeniería higiénica es **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design

Group). Las actividades de este consorcio de fabricantes de equipos, industrias agroalimentarias e institutos de investigación van desde el desarrollo y publicación de directrices hasta la organización de eventos de divulgación y formación en la materia. AINIA es miembro y sede de la Sección Regional de EHEDG en España.

En la presente **jornada presencial, gratuita para empresas asociadas a AINIA**, abordaremos algunas de las principales estrategias preventivas disponibles para garantizar y facilitar la higiene del entorno productivo, minimizando y/o eliminando riesgos de contaminación.

Objetivos

- Presentar los **principales requisitos** de diseño higiénico de equipos, así como los aspectos higiénicos a considerar en la ejecución de los suelos de las salas productivas
- Abordar los **aspectos higiénicos y de calidad** de alguno de los elementos auxiliares (servicios) comunes a la mayoría de los sectores como son los lubricantes, el aire de climatización y/o ventilación, y el aire comprimido
- Presentar el **nuevo enfoque de GFSI** sobre diseño higiénico y las posibles implicaciones y actualizaciones de los requisitos establecidos en los referenciales IFS, BRC, ISO 22000, etc. La organización internacional GFSI (Global Food Safety Initiative) en su última revisión de los requisitos de benchmarking para evaluar los diferentes esquemas o referenciales para la certificación de sistemas de seguridad alimentaria, ha incluido requisitos de diseño higiénico, aplicables tanto a fabricantes de equipos y constructores (JI), como a la industria alimentaria (JII).

Dirigido a

- Industrias alimentarias, farmacéuticas y cosméticas: se aportarán conocimientos básicos necesarios para seleccionar convenientemente los equipos que adquieran, de manera que la seguridad del producto siempre quede garantizada. También conocerán los principales requisitos higiénicos que deberían considerarse a la hora de acometer una reforma o ampliación de instalaciones
- Fabricantes de equipos: apoyo para la incorporación de los requisitos de diseño higiénico a sus actividades de diseño, construcción y montaje de equipos

- Ingenierías proyectistas y calculistas de instalaciones

Metodología

Jornada presencial en las instalaciones de AINIA, Paterna (Valencia). Esta consistirá en 3 bloques distinguidos por su temática, compuestas por diferentes ponencias de profesionales y expertos del sector.

También, habrá una pausa de café y *networking* para los asistentes.

Programa

9:30-10:00 Recepción de los asistentes. Bienvenida

10:00-10:10 Introducción

BLOQUE 1: DISEÑO HIGIÉNICO DE EQUIPOS E INSTALACIONES

10:10-10:30 **Diseño higiénico y sostenibilidad.** Rafa Soro, ingeniería higiénica, *AINIA*

10:30-10:50 **Requisitos de diseño higiénico en las nuevas versiones de los referenciales BRC/IFS.** M^a Irene Llorca, ingeniería higiénica, *AINIA*

10:50-11:20 **Pausa café *Networking***

BLOQUE 2: LA IMPORTANCIA DE LOS SERVICIOS AUXILIARES EN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO

11:20-11:40 **Estrategias para la minimización de posibles contaminaciones relacionadas con la lubricación en la industria alimentaria.** José Esteve, *Market Manager de alimentación, Klüber Lubrication GmbH Ibérica*

11:40-12:00 **Aspectos higiénicos relacionados con la calidad del aire de ventilación/climatización en la industria alimentaria.** Miguel Soares, *Responsable de filtración para Food and Beverage (España y Portugal), Freudenberg*

12:00-12:20 **La importancia de la calidad del aire comprimido en el entorno productivo alimentario.** Jorge Salgado, *Food & Packaging Industry Manager, SMC España*

BLOQUE 3: PAVIMIENTOS Y DESAGÜES: ELEMENTOS CLAVE EN LA OBTENCIÓN DE SUELOS HIGIÉNICOS

12:20-12:40 **Soluciones Higiénicas de Drenaje.** Víctor Judici, *Key Project Manager, ACO Iberia*

12:40-13:00 **Pavimentos higiénicos.** Benedikt Müller, *Vibrofloor*

13:00-13:20 **La importancia de una adecuada instalación de los pavimentos de resinas.** Herminio Solans, *Tecemac*

13:20-13:30 Cierre de la Jornada