

Curso avanzado de diseño higiénico de equipos e instalaciones (EHEDG)

Fecha de inicio: **3 junio 2026**
Fecha de fin: **5 junio 2026**
Duración: **20 horas**
Horarios: **10:00 - 18:00**
Ubicación: **AINIA (PARQUE TECNOLÓGICO DE PATERNA, VALENCIA)**
Modalidad: **Presencial**

Precio: **2300€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30% (1.610,00€)	-20% (1.840,00€)	-10% (-230,00€/INS)

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.

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.

CERTIFICADOS:

Todos los alumnos obtendrán un Certificado de Asistencia emitido por AINIA si se cumple con un mínimo de 75% de participación en la duración total del curso. Además, y de forma voluntaria, tendrán la oportunidad de realizar un examen tipo test, para obtener un Certificado de Aprovechamiento de EHEDG, siempre que se consiga al menos un 80% de preguntas correctas.

Los asistentes que consigan dicho certificado serán incluidos en la lista de Asistentes Certificados de la web de EHEDG y se les facilitará un enlace para incluir dicho certificado en su perfil de LinkedIn (sección de Licencias y Certificaciones).

Programa

DÍA 1

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

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

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