



CURSO BÁSICO EHEDG DE DESIGN HIGIÉNICO DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES FABRIS



ORDEM
DOS ENGENHEIROS
REGIÃO SUL



COESÃO
TERRITORIAL



UAlg ISE

UNIVERSIDADE DO ALGARVE
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA

| VALORIZAR | PRESTIGIAR | ATRAIR | AGILIZAR



09.03.2026 - Lisboa, Portugal

SOBRE ESTE CURSO



Caros Colegas Engenheiros e Estudantes de Engenharia, tenho o prazer de participar que vamos ter pela primeira vez em Portugal uma **Formação Básica em Design Higiénico** lecionada por formadores certificados do EHDG (European Hygienic Engineering Design Group) com o apoio da Ordem dos Engenheiros, Região Sul.

A indústria alimentar e as empresas responsáveis pelo projeto e construção de equipamentos e instalações fabris estão cientes da necessidade de incorporar a variável higiénica em cada uma das atividades que desenvolvem. O design higiénico é uma das principais ferramentas disponíveis para a indústria para minimizar o risco de contaminação dos produtos que produz e comercializa.

O **Curso Básico de Design Higiénico do EHDG** é uma atividade de formação aprovada pelo EHDG, e a sua estrutura e conteúdo são aprovados pelo Grupo de Trabalho de Educação e Formação desta organização.

CONHEÇA A SEÇÃO REGIONAL DE EHDG DA PORTUGAL



Margarida Vieira

Presidente da Secção Regional do EHDG em Portugal

Vogal do Colégio de Engenharia Alimentar da Ordem dos Engenheiros

Doutorada em Biotecnologia e Engenharia Alimentar pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
Mestre em Engenharia Alimentar desde 1991 emitido pela Purdue University, EUA
Licenciada em Engenharia Química desde 1982 pelo IST da Universidade Técnica de Lisboa
Professora Coordenadora no Instituto Superior de Engenharia da Universidade do Algarve onde ensina no Departamento de Eng^a Alimentar há mais de trinta e cinco anos, temas relacionados com esta Engenharia incluindo Design Higiénico de Equipamentos e Instalações Fabris Alimentares.



ORDEM DOS ENGENHEIROS REGIÃO SUL

VALORIZAR | PRESTIGIAR | ATRAIR | AGILIZAR



COESÃO TERRITORIAL



UNIVERSIDADE DO ALGARVE
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA

INFORMAÇÕES



Objetivos:
Divulgar a importância da variável higiénica nas atividades da indústria alimentar, com base nas orientações da organização de referência no tema, o EHEDG.



Para os profissionais da indústria alimentar, cosmética e farmacêutica e a fabricantes de equipamentos, componentes e instalações para estas indústrias.



Data: 9/03/2026
Duração: 8 horas;
Horário: 9:00-17:00
Local: sede da Ordem dos Engenheiros do Sul Avenida António Augusto de Aguiar, 3D, 1069-030 Lisboa



Ensino presencial, lecionado em Inglês com apoio na língua portuguesa.
Será disponibilizado um Certificado de Participação.
Custo: 250€

Descontos			
Licenciados	Não-membros		0%
	Membros	Membros EHEDG	10%
		Membros OE	10%
		Membros OE + EHEDG	20%
Estudantes	Não-membros		10%
	Membros	do EHEDG	30%
		da OE	30%

Inscrição múltipla para membros de uma empresa (10% a partir de 2ª inscrição)



ORDEM
DOS ENGENHEIROS
REGIÃO SUL



COESÃO
TERRITORIAL



UAlg ISE

UNIVERSIDADE DO ALGARVE
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA

PROGRAMA



Timeslot	Session
08:30 – 09:00	Welcome & Introduction <ul style="list-style-type: none">Trainer introduction and objectives of the day and Participant introductions & expectationsOverview of hygienic design relevance across industries
09:00 – 10:30	Session 1: Principles of Hygienic Design <ul style="list-style-type: none">Definition and importance of hygienic designKey regulatory and industry norms/ guidance (EHEDG, ISO, FDA, etc.)
10:30 – 10:45	Break
10:45 – 12:15	Session 2: Design Criteria for Equipment & Facilities <ul style="list-style-type: none">EHEDG design principles (materials, surfaces, accessibility)Cleanability, drainability, and avoidance of dead spotsHygienic facility layout basics (yoning, flows of people and product)Examples of good vs. poor design
12:15 – 13:15	Lunch
13:15 – 14:30	Session 3: Materials, Surfaces & Construction <ul style="list-style-type: none">Materials selection: stainless steel, plastics, seals, coatingsSurface roughness & welds - hygienic implicationsSeals, gaskets, and joining methodsDemonstration: comparing compliant and non-compliant components
14:30 – 14:45	Break
14:45 – 16:15	Session 4: Practical Application & Risk Assessment <ul style="list-style-type: none">How to assess hygienic risks in equipment & facilitiesTools and checklists for design evaluationGroup exercise: evaluate sample designs (photos, diagrams, or real equipment)Reporting back & trainer feedback
16:15 – 16:45	Session 5: Cleaning & Validation Considerations <ul style="list-style-type: none">Cleaning in place (CIP) & open plant cleaning (OPC) basicsValidation of hygienic design - testing & certificationEHEDG certification overview
16:45 – 17:00	Wrap-up & Evaluation <ul style="list-style-type: none">Key Takeaways and final Q&AParticipant Feedback on training



LIDERANÇA DA EHEDG



Adwy van den Berg
Director of EHEDG

Adwy van den Berg atua como Diretor da EHEDG desde que a fundação transferiu a sua sede de Frankfurt para Amsterdão, em 2021. Com uma mente criativa e vasta experiência em marketing, Adwy traz para todas as suas atividades uma forte paixão pelos negócios e um compromisso genuíno com as pessoas. Ao longo da sua carreira, ocupou diversos cargos internacionais de liderança em marketing e vendas, desenvolvendo estratégias comerciais, criando produtos inovadores e gerindo equipas de contas-chave. O seu estilo de liderança enérgico e motivador inspirou equipas a alcançar objetivos ambiciosos. Sob a liderança de Adwy, a EHEDG registou um crescimento sólido no número de membros e nas suas iniciativas. A organização oferece atualmente mais de 60 diretrizes sobre design higiénico, abrangendo temas que vão desde princípios gerais até equipamentos para alimentos secos e líquidos. A EHEDG é reconhecida pelos seus cursos de elevada qualidade e pelos seus métodos rigorosos de ensaio e certificação, garantindo que as empresas cumprem exigentes normas de segurança alimentar. Em colaboração com a EFFoST, a EHEDG lançou o Programa de Mentoria EYE, oferecendo a jovens profissionais a oportunidade de aprender com líderes experientes da indústria. Esta iniciativa exemplifica a dedicação de Adwy em promover a próxima geração de talentos no setor alimentar.

FORMADORES AUTORIZADOS DA EHEDG

Doutorado pela Technical University of Berlin. Foi Lider Global de Design Higiénico na Cargill nomeadamente em operações internacionais. Iniciou sua carreira na indústria de laticínios antes de ingressar na Unilever, onde trabalhou 22 anos em P&D e Cadeia de Distribuição como microbiologista, engenheiro de processos higiénicos e gestor de qualidade. Estudou Tecnologia de Alimentos e Microbiologia. As suas áreas de especialização incluem Equipamentos Higiénicos, Processos, Instalações Fabris e Serviços, Processamento Assético, Comissionamento e Validação de Linhas de Processo, Limpeza e Desinfecção, Gestão da Qualidade e HACCP, bem como Formação e Educação.



Patrick Wouters

EHEDG anterior Vice-President
Actual Director do Business Development
Presidente do Grupo de trabalho Gestão de Risco do Design Higienico



Gerhard Schleining
Presidente da Secção Regional
Austria do EHEDG

Doutorado em Biotecnologia e Engenharia Alimentar pela Boden Kultur Universitat Viena. Lecionou validação de limpeza e design higiénico no programa de mestrado internacional Segurança na Cadeia Alimentar. Organizou numerosos workshops sobre segurança alimentar e design higiénico em toda a Europa e Ásia. É consultor de empresas da Industria Alimentar e Farmacêutica. É coautor das Guidelines do EHEDG sobre manuseio de materiais desidratados, apoiando ativamente o Grupo de Trabalho de Formação e Educação do EHEDG.



ORDEM
DOS ENGENHEIROS
REGIÃO SUL



COESÃO
TERRITORIAL



UAlg ISE
UNIVERSIDADE DO ALGARVE
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA