



# CURSO BÁSICO EHEDG DE DESIGN HIGIÉNICO DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES FABRÍS



ORDEM  
DOS ENGENHEIROS  
REGIÃO SUL

| VALORIZAR | PRESTIGIAR | ATRAIR | AGILIZAR



COESÃO  
TERRITORIAL



UAAlg ISE

UNIVERSIDADE DO ALGARVE  
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA



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 EHEDG (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 EHEDG** é uma atividade de formação aprovada pelo EHEDG, e a sua estrutura e conteúdo são aprovados pelo Grupo de Trabalho de Educação e Formação desta organização.

## CONHEÇA A SEÇÃO REGIONAL DE EHEDG DA PORTUGAL



### Margarida Vieira

Presidente da Secção  
Regional  
do EHEDG 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 Engº 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



UAlg ISE  
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€

[Inscreve-se aqui](#)

## 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

2025

COESÃO  
TERRITORIAL

| VALORIZAR | PRESTIGIAR | ATRAIR | AGILIZAR



UAlg ISE  
UNIVERSIDADE DO ALGARVE  
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA

# PROGRAMA



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



ORDEM  
DOS ENGENHEIROS  
REGIÃO SUL



COESÃO  
TERRITORIAL

| VALORIZAR | PRESTIGIAR | ATRAIR | AGILIZAR



UAlg ISE

UNIVERSIDADE DO ALGARVE  
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA



**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 Amesterdão, 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 energético 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 higiênico, 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 Mentoría 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 Líder Global de Design Higiênico 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 higiênicos e gestor de qualidade. Estudou Tecnologia de Alimentos e Microbiologia. As suas áreas de especialização incluem Equipamentos Higiênicos, 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  
Áustria do EHEDG

Doutorado em Biotecnologia e Engenharia Alimentar pela Boden Kultur Universitat Viena. Lecionou validação de limpeza e design higiênico no programa de mestrado internacional Segurança na Cadeia Alimentar. Organizou numerosos workshops sobre segurança alimentar e design higiênico 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

| VALORIZAR | PRESTIGIAR | ATRAIR | AGILIZAR



COESÃO  
TERRITORIAL



UAAlg ISE  
UNIVERSITADE DO ALGARVE  
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA