



CURSO AVANZADO

3 - 4 - 5 de Junio 2020



Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones EHEDG

Datos del curso

Fechas: Junio 2020

Miércoles 3: 10:00 - 18:30 h
Jueves 4: 09:00 - 18:00 h
Viernes 5: 09:00 - 15.00 h

Duración

20 horas

Lugar

ainia, centro tecnológico
Parque Tecnológico
de Valencia.
C/ Benjamín Franklin,
nº 5 -11. 46980
Paterna - Valencia

Precios

Inscripción:

	Socios Ainia o EHEDG	No socios
hasta el 31/03/20	1.320€	1.485€
posterior al 31/03/20	1.485€	1.650€

Descuento adicional de un 10% para la segunda inscripción de una misma empresa y de un 15 % para la tercera inscripción.

La cuota de inscripción incluye: asistencia, documentación del alumno, café, comidas y diploma.

La actividad está exenta de IVA.

Ponentes (Formadores Autorizados EHEDG)

IRENE LLORCA

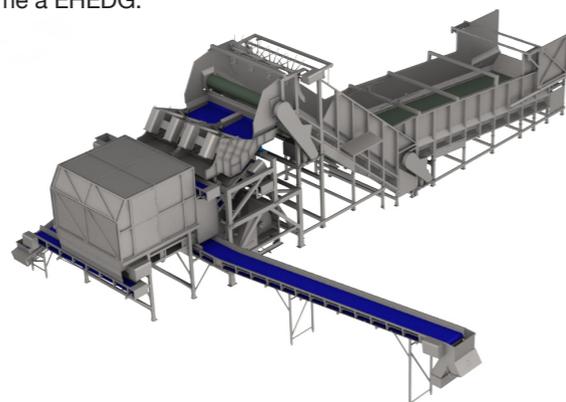
Ingeniera Agrónoma. Especializada en proyectos de I+D+i en el área de la higiene del entorno productivo de los procesos alimentarios y cosméticos, en el diseño higiénico de equipos y en tecnologías de limpieza sostenibles.

Con experiencia en la prestación de servicios de apoyo técnico a empresas en la mejora de la inocuidad de sus productos, a través de la evaluación de riesgos in situ en los procesos productivos, el diseño higiénico de equipos e instalaciones, la evaluación de la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección de superficies y la implantación de sistemas HACCP.

Actualmente es Formadora Autorizada por EHEDG, así como Evaluadora Autorizada para la certificación del diseño higiénico de equipos conforme a EHEDG.

RAFAEL SORO

Ingeniero Agrónomo (especialidad Industrias Agroalimentarias) y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Especializado en la evaluación de riesgos en el procesado de alimentos y cosméticos, y en el diseño higiénico de equipos e instalaciones. Desarrolla actividades de asistencia técnica, I+D y formación para empresas, tanto de ámbito nacional como internacional. Formador Autorizado por EHEDG y Evaluador Autorizado para la certificación del diseño higiénico de equipos conforme a EHEDG.



ainia

Valencia Parque Tecnológico
C. Benjamín Franklin, 5 -11 - E46980 - Paterna - Valencia
Tel.: +34 96 305 25 25 - Fax: +34 961 318 008
formacion@ainia.es | @ainiatecnologia

www.ainia.es

12^a
EDICIÓN

ainia



Programa:

Miércoles 3 de Junio

Módulo

- 1 Bienvenida; presentación ponentes y participantes; programa
- 2 Marco legal y normativo.
Pausa café
- 3 Peligros en el procesado de alimentos.
Principios generales de diseño higiénico.
Comida
- 4 Principios generales de diseño higiénico.
- 5 Limpieza y desinfección.
Pausa café
- 6 Caso práctico

Jueves 4 de Junio

Módulo

- 7 Materiales de construcción.
Pausa café
- 8 Soldaduras de acero inoxidable.
- 9 Juntas estáticas y uniones.
- 10 Válvulas
Comida
- 11 Bombas y juntas dinámicas.
- 12 Verificación del diseño higiénico. Métodos de evaluación.
Certificación.
Pausa café
- 13 Procesado Higiénico de Productos Secos.
- 14 Mantenimiento. Lubricantes.
- 15 Caso práctico

Viernes 5 de Junio

Módulo

- 16 Diseño de instalaciones y distribución en planta.
Pausa café
- 17 Caso práctico. Evaluación de equipos en planta piloto
- 17 Caso práctico. Presentación de resultados y debate en el aula
Evaluación y cierre del curso
Comida

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.

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 diversos casos prácticos que se desarrollarán tanto en el aula como en planta piloto. Dado el reducido tamaño de los grupos, el curso es muy interactivo.

Dirigido a:

Las empresas **fabricantes de equipos e ingenierías** adquirirán conocimientos que les serán de aplicación directa en sus actividades de diseño y construcción de equipos e instalaciones.

Las industrias **alimentarias, farmacéuticas y cosméticas** obtendrán los conocimientos necesarios para seleccionar convenientemente los equipos que adquieran, así como para realizar las actividades de mantenimiento interno e ingeniería de manera que la seguridad del producto siempre quede garantizada.

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.

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?

Del 3 al 5 de Junio de 2020 Ainia organiza la 12ª edición del Curso Avanzado de Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones en Valencia en el que trabajaremos con casos prácticos todas estas cuestiones, ¿te apuntas?.

Este es un curso oficial de EHEDG (European Hygienic and Engineering Design Group), organización de referencia mundial en materia de diseño higiénico de equipos. Ainia es miembro de EHEDG desde 2003, siendo la sede de la Sección Regional Española de la organización.