



CURSO AVANZADO

25 - 26 - 27 de noviembre 2020



Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones EHEDG

Datos del curso

Fechas: Noviembre 2020

Miércoles 25: 10:00 - 18:30 h
Jueves 26: 09:00 - 18:00 h
Viernes 27: 09:00 - 14:30 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 30/09/20	1.320€	1.485€
posterior al 30/09/20	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

Responsable de proyectos del departamento de Medio ambiente, Bioenergía e Higiene Industrial de ainia.

Curriculum: 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

Responsable de proyectos del departamento de Medio ambiente, Bioenergía e Higiene Industrial de ainia.

Curriculum: 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



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?

Del 25 al 27 de noviembre AINIA organiza la 12ª edición del curso de diseño higiénico de equipos industrias en Valencia en el que trabajaremos con casos prácticos todas estas cuestiones, ¿te apuntas?.

Este es un curso homologado por EHEDG (European Hygienic and Engineering Design Group) organización de referencia en Europa en materia de diseño higiénico de equipos y ainia es miembro de EHEDG desde 2003 y en la actualidad es la sede de la Sección Regional Española de la organización

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 un caso práctico en la planta piloto. Dado el reducido tamaño de los grupos, el curso es muy interactivo.

AINIA dispone de protocolos y medidas de seguridad frente a COVID-19 que permiten el desarrollo de actividades formativas en nuestras instalaciones (toma temperatura corporal, uso mascarillas, distancia social, desinfección frecuente de superficies ? etc). Todos los participantes recibirán información preliminar sobre todas ellas, garantizándose así el máximo nivel de seguridad frente a posibles contagios.

Dirigido a:

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

Las industrias alimentarias, farmacéuticas y cosméticas 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

Programa:

Miércoles 25 de noviembre

- 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

Jueves 26 de noviembre

- 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

Viernes 27 de noviembre

- 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