

CURSO AVANZADO

6 - 7 - 8 de Junio 2018



Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones EHEDG

Datos del curso

Fechas: Junio 2018

Miércoles 6 y jueves 7:
10:00 - 18:30 h
Viernes 8: 9:00-14.30h

Duración

20 horas

Lugar

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

Ponentes (Formadores Autorizados EHEDG)

■ ANDY TIMPERLEY

Ingeniero de Diseño higiénico. Consultor en TIMPERLEY.

Curriculum: Cuenta con más de veinticinco años de experiencia en las disciplinas de ingeniería desde que sus inicios en la Fluid Power Research Association en 1980 y, posteriormente, en Campden desde 1988. Actualmente proporciona consultoría de diseño higiénico En Timperley Consulting. Es miembro activo de EHEDG y evaluador autorizado 3A.

■ IRENE LLORCA

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

Curriculum: Ingeniera Agrónoma (especialidad Industrias Agroalimentarias). Trabaja en ainia desde 1997 donde realiza proyectos de I+D+i, formación, soporte técnico a empresas y auditorías. Todo aplicado en el campo de la inocuidad alimentaria y principalmente en las áreas de higiene en el procesamiento de alimentos,

diseño higiénico de equipos e instalaciones, oxidaciones avanzadas, métodos de validación de la limpiabilidad y mejora de la ecoeficacia de los procesos de limpieza. Miembro activo de la organización EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group).

■ 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 procesamiento de alimentos 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. Miembro activo de la organización EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group).

Precios

Inscripción:

Precio **1.650€**

Precio socios ainia o EHEDG (10% dto): **1.485€**

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.

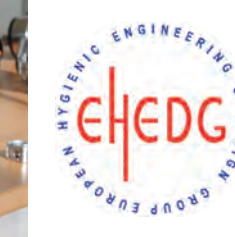
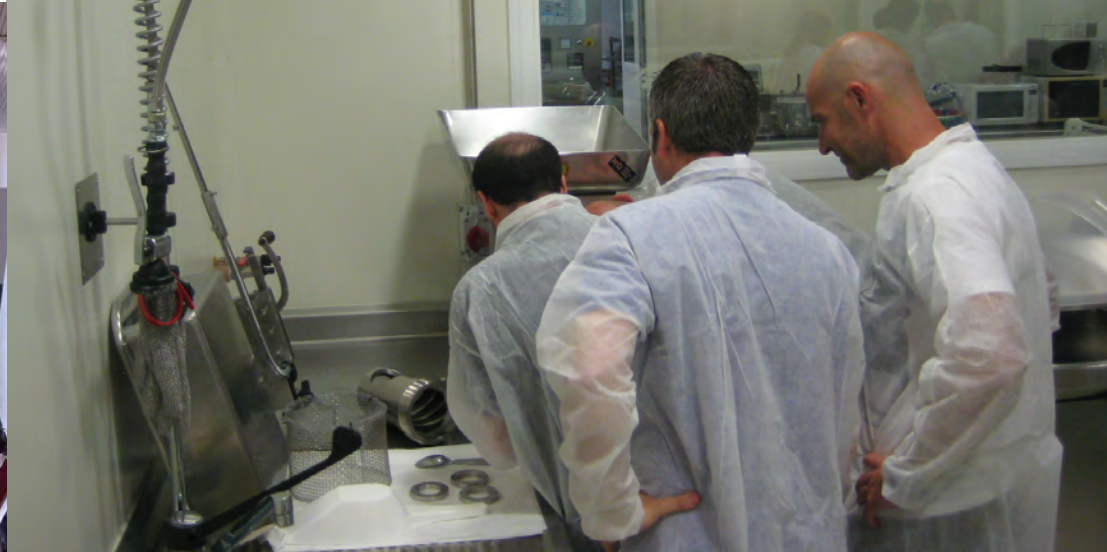
ainia

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

10^a
EDICIÓN

ainia



Programa:

Miércoles 6 de Junio

Módulo	Contenido
10:00 - 10:30	1 Bienvenida; presentación ponentes y participantes; programa
10:30 - 11:30	2 Marco legal y normativo.
11:30 - 12:00	Pausa café
12:00 - 13:00	3 Peligros en el procesado de alimentos.
13:00 - 14:00	Principios generales de diseño higiénico.
14:00 - 15:00	Comida
15:00 - 15:30	4 Principios generales de diseño higiénico.
15:30 - 17:00	5 Limpieza y desinfección.
17:00 - 17:30	Pausa café
17:45 - 18:30	6 Caso práctico

Jueves 7 de Junio

Módulo	Contenido
09:00 - 10:30	7 Materiales de construcción.
10:30 - 10:45	Pausa café
10:45 - 11:30	8 Soldaduras de acero inoxidable.
11:30 - 12:15	9 Juntas estáticas y uniones.
12:15 - 13:00	10 Válvulas
13:00 - 14:00	Comida
14:00 - 14:45	11 Bombas y juntas dinámicas.
14:45 - 15:45	12 Verificación del diseño higiénico. Métodos de evaluación. Certificación.
15:45 - 16:00	Pausa café
16:00 - 16:30	13 Procesado Higiénico de Productos Secos.
16:30 - 17:00	14 Mantenimiento. Lubricantes.
17:00 - 18:00	15 Caso práctico

Viernes 8 de Junio

Módulo	Contenido
09:00 - 10:30	16 Diseño de instalaciones y distribución en planta.
10:30 - 10:45	Pausa café
10:45 - 12:00	17 Caso práctico. Evaluación de equipos en planta piloto
12:00 - 13:30	17 Caso práctico. Presentación de resultados y debate en el aula
13:30 - 14:00	Evaluación y cierre del curso
14:00 - 15:00	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 un caso práctico en la planta piloto. Dado el reducido tamaño de los grupos, el curso es muy interactivo.

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.

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 6 al 8 de junio de 2018 Ainia organiza la 10ª 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 homologado por EHDG (European Hygienic and Engineering Design Group), organización de referencia mundial en materia de diseño higiénico de equipos. Ainia es miembro de EHDG desde 2003, siendo la sede de la Sección Regional Española de la organización.