

## Jornada sobre el diseño higiénico de equipos para la industria alimentaria y entornos exigentes

- EPLAN, Endress+Hauser, Kuka, Nevitec y Rittal, así como AINIA y Cleanity, se unen en una jornada donde se expondrán las últimas innovaciones en la industria y en entornos de producción exigentes, destacando la importancia del diseño higiénico.
- El evento se llevará a cabo el próximo 21 de noviembre en el Parc Científic i Tecnològic de la Universitat de Girona (desde las 9 h hasta las 14:30 h).

### Diseño higiénico de equipos para la industria alimentaria y entornos exigentes

21 de noviembre de 2023 - 09:00h  
Parc Científic i Tecnològic de la Universitat de Girona

Un evento organizado por:



Con la colaboración de:



Sabadell, 27 de octubre de 2023

El próximo martes 21 de noviembre tendrá lugar en Girona el evento “Diseño higiénico de equipos para la industria alimentaria y entornos exigentes”. Las empresas multinacionales EPLAN, Endress+Hauser, Kuka, Nevitec y Rittal, así como Cleanity y AINIA han unido sus fuerzas para la organización de una jornada que promete ser una oportunidad única para aprender y descubrir, de expertos en diseño higiénico y seguridad alimentaria, las últimas innovaciones en la industria y en entornos exigentes.

El diseño higiénico de equipos e instalaciones es fundamental para garantizar la inocuidad de los productos y reducir el riesgo de contaminación. Un enfoque que no solo se traduce en productos más seguros, sino que también conlleva ventajas económicas, como una menor huella ambiental gracias a la reducción del esfuerzo en limpieza y desinfección.

Este tipo de diseños higiénicos son especialmente relevantes tanto para la industria alimentaria como para los entornos de producción exigentes, donde disponer de equipos e instalaciones que hayan sido concebidos, diseñados, construidos e instalados considerando criterios de diseño higiénico es una herramienta preventiva clave para asegurar de manera eficiente la inocuidad de los productos.

### **¿Qué supone la utilización del diseño higiénico en equipos e instalaciones?**

En Girona también se plantearán las ventajas económicas derivadas del menor impacto medioambiental asociado a su uso, principalmente debido a la reducción del esfuerzo en la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones diseñadas higiénicamente.

En este campo, una de las organizaciones de referencia en materia de ingeniería higiénica es EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group). AINIA será el representante en el evento de este consorcio de fabricantes de equipos, industrias agroalimentarias e institutos de investigación que van desde el desarrollo y publicación de directrices hasta la organización de eventos de divulgación y formación en la materia.

El evento contará con expertos en la materia y se ha diseñado una agenda completa que abordará temas cruciales para la industria de Alimentos y Bebidas y los entornos exigentes, como la seguridad alimentaria, los requisitos legales y normativos del diseño higiénico, así como soluciones para implementar estas prácticas de diseño en entornos colaborativos.

Los participantes también tendrán la oportunidad de interactuar y hacer networking con profesionales de diferentes sectores a lo largo de todo el evento, pero se ha reservado un espacio específicamente para esta actividad tras las tres primeras presentaciones. Una vez finalizado el coffee break se dividirán a los asistentes en cinco grupos para llevar a cabo los cinco workshops en un formato más cercano para favorecer la interacción con los asistentes.

Por su parte, el coffee break y el aperitivo se servirán en el hall que contará con unos "showrooms" de las cinco compañías que organizan el evento, en los que los asistentes podrán ver y conocer de primera mano las últimas novedades en soluciones.

### **Agenda completa:**

9:00: Recepción de los asistentes.

9:30: **Diseño higiénico y seguridad alimentaria. ¿Qué es EHEDG?** [Irene Llorca, AINIA]

9:50: **Riesgos microbiológicos asociados al diseño higiénico.** [Alexandre Martínez, Cleanity]

10:10: **Requisitos legales y normativos de diseño higiénico.** [Irene Llorca, AINIA]

10:30: Coffee Break / Networking.

11:00: **Diseño y gestión documental con las soluciones EPLAN en entornos colaborativos.** [Xavier Bonet y Joan Rubió, EPLAN]

11:25: **Automatización de procesos industriales con requisitos higiénicos.** [Natalia Juan López, Endress+Hauser]

11:50: **Como robotizar en entornos exigentes y especiales.** [Josep Amatller, KUKA]

12:15: **Visión artificial con IA. Clasificación y lectura OCR con Edge Learning.** [Eric Cervera, Nevitec]

12:40: **Evita paradas productivas y contaminación con soluciones de diseño higiénico.** [David Cascan, Rittal]

13:05: **La importancia del diseño higiénico en la producción de bebidas vegetales.** [Tasio Corachán, LIQUATS]

13:20: Caso de éxito.

13:35: Cierre de la jornada / Cocktail aperitivo

El evento se cerrará con la presentación de Tasio Corachán, Project Manager de LIQUATS, líder en la producción y distribución de bebidas 100 % vegetales desde 1991, que explicará la importancia del diseño higiénico en la producción de bebidas vegetales.

[Consultar agenda completa y registro](#)