

TALLER

IMPULSA ALIMENTOS

DISEÑO HIGIÉNICO: ESTRATEGIA PARA MINIMIZAR RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La actividad busca dar a conocer los principios básicos y requisitos generales para el diseño higiénico de equipos e instalaciones de procesamiento de alimentos así como presentar los vínculos entre el diseño higiénico y la seguridad alimentaria.

MIÉRCOLES

16/09/20

9:30 A 11:00

DIRIGIDO A:

Profesionales y técnicos de industrias alimentarias y de fabricantes de equipos, envases y otros insumos de dicha industria.

ACTIVIDAD SIN COSTO

La plataforma de encuentro será ZOOM; al confirmar la inscripción se les enviará el enlace para unirse al taller.

DISEÑO HIGIÉNICO

El diseño higiénico de equipos e instalaciones es una de las principales herramientas con las que cuentan las industrias alimentarias para garantizar la inocuidad de los productos que ofrecen al consumidor.

El diseño de un equipo o instalación se considera higiénico cuando incorpora características que reducen o eliminan el riesgo de ser una fuente de contaminación para los productos elaborados, tanto de forma directa como indirecta, ya sea porque facili-

ten la incorporación de algún contaminante (producto acumulado, restos de productos químicos, lubricantes) o porque dificulten las actividades de mantenimiento, limpieza y desinfección.

Por otro lado, el diseño higiénico conlleva a menudo ventajas económicas derivadas del menor impacto medioambiental asociado a su uso, debido a la reducción del esfuerzo en la limpieza y desinfección.

EXPERTA INVITADA:

Mª Irene Llorca
AINIA
Valencia, España.

Ingeniera Agrónoma con especialización en Industrias agrarias.

Desde 1997 es investigadora del departamento de Medio Ambiente, Bioenergía e Higiene Industrial de AINIA, donde realiza proyectos de I+D+i, formación y soporte técnico a empresas en el campo de la inocuidad alimentaria.

Además, es responsable de proyectos de I+D+i en el área de la higiene del entorno productivo, diseño higiénico de equipos y en tecnologías emergentes y sostenibles para los procesos de limpieza y desinfección de superficies de trabajo.

PARTICIPAN:

Rosa Márquez
Coordinadora
Latitud, Fundación LATU.

Química Farmacéutica egresada de la Universidad de la República en 1997. Es Máster Internacional en Ciencia e Ingeniería de Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia desde el año 2000. Realizó estudios de postgrado en Gestión de Calidad de DGQ-Qualitätsmanager/in en 1998, Métodos de Gestión de Proyectos de Universidad de la República en 2006 y Programa de Desarrollo Directivo en 2007.



Inés Martínez
Investigadora
Latitud, Fundación LATU.

Química Farmacéutica egresada de la Universidad de la República en 1997. Posee formación en microbiología e Inocuidad de alimentos con especialización en análisis y evaluación de riesgos. Participó del curso de Análisis de Riesgo dado por JIFSAN, FDA (USA) en el 2011, del Programa de Liderazgo en Inocuidad de alimentos en el 2009-2012 y en varios cursos regionales de Análisis y Evaluación de riesgos Químicos y Microbiológicos del 2009 al 2016.

INSCRIPCIONES Y CONSULTAS:

impulsaalimentos@ciu.com.uy / 2604 0464 int. 227

Organizan:

Impulsa
ALIMENTOS



Ejecuta:



Apoyan:

