



CAIA
Comisión Argentina de
Inocuidad Alimentaria
Filial IAFP / DAMyC - AAM

WORKSHOP

“INGENIERÍA Y DISEÑO HIGIÉNICO COMO FACTOR CLAVE PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA”

Fecha: 30 de septiembre de 2026

Lugar: Universidad Nacional de Luján – Buenos Aires

UNLu - Sede Capital
Ecuador 873, CABA (C1214ACM), República Argentina

Horario: 9:00 a.m. – 4:45 p.m.

Programa

8:30 a.m. Acreditación

9:00 a.m. Apertura institucional

9:10 a.m. EHEDG: el estándar global para impulsar la inocuidad alimentaria. Guillermo Rubino

9:30 a.m. Diseño higiénico: principios clave para el cumplimiento de normas internacionales.
Juliane Dias - Guillermo Rubino

10:45 a.m. Corte para café

11:10 a.m. Superficies seguras: materiales, soldaduras y terminaciones que marcan la diferencia.
Matías Peralta

12:00 p.m. Instalaciones inteligentes: diseño de espacios para prevenir riesgos de inocuidad alimentaria. Juliane Dias

12:30 p.m. Almuerzo

1:15 p.m. Ejercicio práctico de diseño higiénico: aplicación de criterios de diseño higiénico a componentes de proceso. Juliane Dias y equipo

3:00 p.m. Corte para café

3:15 p.m. Principios esenciales de limpieza y desinfección para asegurar la inocuidad alimentaria.
Fabiana Guglielmone

4:00 p.m. Sistemas CIP: fundamentos operativos y herramientas de digitalización. Diego Estevez /
Victor Codrino (Ecolab)

4:45 p.m. Closing remarks

2. Breve descripción y objetivos:

Breve descripción del workshop

Este workshop explorará cómo la ingeniería y el diseño higiénico actúan como facilitadores clave de la inocuidad alimentaria, al contribuir a la prevención efectiva de la contaminación, la higiene operacional, el cumplimiento regulatorio y las prácticas eficientes de limpieza y desinfección. A través de presentaciones de expertos y un ejercicio práctico, los participantes revisarán los principios centrales del diseño higiénico, las normas internacionales, las superficies seguras, el diseño inteligente de instalaciones, la infraestructura de drenaje industrial, los fundamentos de limpieza y desinfección, y los sistemas CIP, incluyendo herramientas emergentes de digitalización. El workshop brindará una perspectiva práctica e integrada sobre cómo los equipos, las instalaciones, los servicios auxiliares y las prácticas de saneamiento contribuyen a entornos de fabricación de alimentos más seguros.

Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el workshop, los participantes podrán:

- Explicar el rol de la ingeniería y el diseño higiénico en la gestión de la inocuidad alimentaria.
- Identificar los principios clave de diseño higiénico alineados con normas internacionales y guías EHEDG.
- Reconocer cómo los materiales, la calidad de las soldaduras, la integridad de las superficies, la distribución de las instalaciones y los drenajes impactan en la higiene y la desinfección
- Aplicar criterios de diseño higiénico a componentes de proceso mediante un ejercicio práctico.
- Describir los principios esenciales de limpieza y desinfección en entornos de fabricación de alimentos.
- Comprender los fundamentos operativos de los sistemas CIP y el valor potencial de las herramientas de digitalización para el monitoreo y la mejora.