

## DISEÑO DE PLANTAS DE FABRICACIÓN DE COSMÉTICA Y ALIMENTACIÓN

### Descripción



## DISEÑO DE PLANTAS DE FABRICACIÓN DE COSMÉTICA Y ALIMENTACIÓN

### OBJETIVO DEL CURSO

En muchas instalaciones cohabita la fabricación de productos cosméticos, así como la fabricación de productos alimenticios, por lo que es fundamental tener en cuenta los requisitos de ambas tipologías de productos para disponer de una planta de fabricación que se adapte a las necesidades de dichos productos.

Para ello es necesario considerar las características de nuestros locales, para definir cuales son los equipos necesarios y como colocarlos dentro de nuestra instalación para poder obtener el mejor rendimiento de la planta. Asimismo, Los servicios de la instalación deben adecuarse a los requisitos de los productos y estar posicionado en el lugar idóneo para

facilitar todos los flujos de la instalación.

Todas estas dudas y muchas más, pueden ser resueltas en este curso que tiene como objetivo principal evaluar las características óptimas de una instalación mixta.

### **A QUIÉN VA DIRIGIDO**

Técnicos y responsables de los departamentos de Ingeniería, de responsables de Producción, directores Técnicos, responsables de Mantenimiento, etc. de empresas de fabricación de productos alimenticios y cosméticos.

### **COORDINADO POR**

**MARIA SALVAT.** Miembro de la Vocalía de Alimentación y Cosmética. AEFI – Sección Catalana.

### **PONENTES**

**XAVIER LLEAL.** Responsable de Ingeniería – Packaging & Process Engineering

### **AGENDA**

**Miércoles, 7 de mayo de 2025**

<b>16:00</b>	<b>RECEPCIÓN Y CONTROL DE ASISTENCIA</b>
<b>16:00 - 16:05</b>	<b>PRESENTACIÓN DEL CURSO</b>
	<b>LOCALES</b>
<b>16:05 - 16:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diseño del emplazamiento</li><li>- Diseño del flujo de materiales</li><li>- Adecuación a la normativa cosmética y alimentaria</li></ul>
	<b>SERVICIOS</b>
<b>16:30 - 17:30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Temperatura: dimensionamiento de vapor / sistemas eléctricos / chiller</li><li>- Electricidad: cálculos y definición de necesidades actuales y futuras</li><li>- Agua: Gestión y diseño de flujos de aguas de proceso, limpieza (CIP) y aguas residuales</li><li>- Sistemas de vacío</li></ul>

**EQUIPOS**

- Reactores de proceso
- Equipos auxiliares: calderas / tanques / homogenizadores
- Packaging: envasadoras
- Etiquetado y loteado
- Automatización de procesos, formulas guiades y control de planta

**17:10 - 18:00****18:00 - 18:30****TURNO DE PREGUNTAS****18:30****CLAUSURA CURSO****CANCELACIONES**

En caso de cancelación recibida 72 horas antes de la celebración del curso, se devolverá el 100% de los derechos de inscripción. Las cancelaciones recibidas con posterioridad no tendrán derecho a devolución, aunque sí a la transferencia de derechos a otra persona de la misma organización, siempre que fuera comunicada en fecha anterior al propio inicio del curso y aplicando la tarifa que le corresponda según su situación de socio o no socio. Las cancelaciones deben comunicarse por escrito a: [secretaria.catalana@aefi.org](mailto:secretaria.catalana@aefi.org)

**FECHA Y HORA**

Miércoles, 7 de mayo de 2025

De 16:00 h a 18:30 h

2,5 horas lectivas

**LUGAR****Online** - Plataforma Zoom**PRECIO**

Socio AEFI: 100€

Entidades con acuerdo: 100€

No socios: 175€

Inscripción múltiple 15% descuento. A partir de 3 inscripciones de la misma empresa (mismo NIF) en el mismo curso.

**PDF DEL PROGRAMA**

**BECAS Y AYUDAS**

Se concederán dos becas en cursos no subvencionados para socios de AEFI con un mínimo de antigüedad de un año.

Socios desempleados (sólo cursos online): gratuito, previa presentación en el momento de la inscripción del justificante del SEPE.

Consulte [AQUÍ](#) las condiciones.

**CERTIFICADO**

El certificado de asistencia se expedirá a los alumnos que hayan asistido como mínimo al 75% de la duración del curso.

**Hazte socio de AEFI y benefíciate de todas las ventajas y descuentos para nuestros asociados desde este mismo curso.**

[Haz clic aquí para más información](#)

**FORMA DE PAGO:**

Transferencia bancaria a c/c AEFI

**ES20 0049 3076 4522 1413 4405**

Envía el comprobante de pago a [secretaria.catalana@aefi.org](mailto:secretaria.catalana@aefi.org)

**PLAZAS**

Aforo limitado.

Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de alumnos.

**PROTECCIÓN DE DATOS**

Tiene disponible la política de protección de datos en el siguiente [ENLACE](#)