



Curso de Especialización:
“CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA”
Terrassa, octubre 2018

PRESENTACIÓN:

La industria de alimentos requiere de grandes cantidades de agua para operar. Desde los procesos de limpieza diaria y lavado de manos, hasta su uso como ingrediente principal de algunos productos, el agua está presente en cualquier establecimiento en donde se preparen alimentos.

Al ser un líquido que está en contacto directo con las manos del personal, los utensilios, equipos de trabajo y otras superficies, debe prestarse especial atención a su origen, distribución, almacenamiento y vertido final, pues cualquier contaminación accidental o modificación en las características fisicoquímicas del mismo podría repercutir severamente en los resultados que se esperan de un proceso en donde se tienen implementadas buenas prácticas de manufactura.

En función del tipo de suministro de agua utilizado por la empresa alimentaria y del volumen de agua que necesita para llevar a cabo sus actividades, la normativa vigente, establece la realización obligatoria de diferentes controles (APPCC, trazabilidad, et al).

Bajo este umbral, este curso pretende mostrar los fundamentos de la sinergia entre la gestión y control de calidad del agua, la gestión de riesgos y APPCC, y las técnicas y equipos analíticos de uso más frecuente en la industria alimentaria.

OBJECTIVOS:

Al terminar este curso, los asistentes al curso serán capaces de:

1. Conocer los principales parámetros de control de calidad del agua y sus implicaciones ambientales, económicas y legislativas en la industria alimentaria
 2. Conocer los principales procesos de tratamiento del agua y sus aplicaciones en la industria alimentaria.
 3. Identificar cual es el papel de la instrumentación analítica más básica en la industria alimentaria y saber aplicar los controles más importantes de dicha instrumentación en la industria alimentaria.
 4. Aplicar los principios y técnicas básicos para la gestión responsable del agua en la industria alimentaria.
 5. Aplicar las técnicas básicas de gestión de riesgos relacionados con la calidad del agua en la industria alimentaria.
-



DURACIÓN: 24 horas lectivas

PROFESORES:

TARIK R. SMITH

ALBERTO BAÑOS ANGONA



PROGRAMA:

1. Introducción al Control de Calidad del Agua
 - Conceptos generales
 - Los parámetros de control de calidad del agua
 - Agua para el consumo humano
 - Aguas de procesos industriales
 - Aguas residuales
 - Introducción a los procesos de tratamiento de agua
 - Tratamiento de agua potable
 - Tratamiento de agua para procesos industriales
 - Regeneración y reutilización de aguas residuales
2. Casos Prácticos y Debate
 - Control de calidad del agua: legislación y normativas aplicables al control de calidad del agua
 - Introducción a los requisitos de la ISO 22000 y el control de calidad del agua
 - Introducción al APPCC y el control de calidad del agua
3. Medición y Control de Calidad del Agua
 - Instrumentos para la vigilancia y control de la calidad del agua
 - Equilibrio del agua: la interrelación de los parámetros de calidad del agua
4. Limpieza, Desinfección y Microbiología
 - Las características microbiológicas del agua
 - Los procesos de desinfección
 - Instrumentación, procedimientos y técnicas para el análisis microbiológico
 - Casos prácticos: limpieza y desinfección en la industria lechera



5. Introducció de les eines i metodologies d'anàlisi i gestió de riscos relacionats amb la qualitat de l'aigua en la indústria alimentària.
 - APPCC / HAZOP / Diagrames Ishikawa / Diagrames de Flujo...
6. Cas d'estudi: La gestió de la sal en la indústria alimentària
7. Cas d'estudi: La gestió del nitrogen en la indústria alimentària
8. Activitats Pràctiques i Avaluació
9. Ús i maneig dels instruments per a la vigilància i control de la qualitat de l'aigua

METODOLOGIA:

- a) Exposicions magistrals: 10h (42% aprox.)
- b) Exposicions demostratives / Maneig d'instruments analítics: 6h (25% aprox.)
- c) Aplicació a exemples concrets i casos pràctics 8h (33% aprox.)

FORMAS DE EVALUACIÓN:

- a) Assistència presencial, mínim el 80% per a ser avaluat i obtenir i certificat final
- b) Cuestionaris de seguiment (60% del resultat)
- c) Presentació d'exemple i casos pràctics (40% del resultat)

Horario :

Martes y jueves de 18:00h a 21:00h

Lugar: Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Fechas: 4, 9, 16, 18, 23,25 y 30 de octubre de 2018 (30 octubre sessió pràctica. Inicío 17h hasta las 21:00h)

Ítulo: Diploma de curso de especialización CRESCA - UPC

Precio inscripción: 375€

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 25

Fecha límite de inscripción: 28 de setiembre de 2018

INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

<http://www.cresca.upc.edu>



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

**Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari**

COLABORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa