

“LAS APLICACIONES DEL OZONO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y GANADERA”

2 de Noviembre de 2011

OBJETIVO:

El Instituto Técnico Español del Ozono, perteneciente al Centro de Investigación y Asesoramiento para la Limpieza, así como diversas universidades a nivel internacional y otros centros de investigación, han llevado a término desde hace años diversas pruebas de campo e investigaciones sobre las aplicaciones del ozono en la industria ganadera y alimentaria.

Como consecuencia de ello, se ha consolidado en los países más avanzados las aplicaciones del ozono en la producción ganadera y alimentaria.

Este curso trasladará a sus asistentes todas las ventajas que aporta las distintas aplicaciones del ozono y en todos sus aspectos, con comparativas de resultados detallando todos los beneficios que significa a nivel productivo y de calidad alimentaria.

Está comprobado científicamente, que la falta de higiene aporta mermas productivas en la industria ganadera y que esta ha sido la causa incluso del desarrollo de pandemias como la gripe porcina, denominada gripe A, o la más temida gripe aviar.

En la industria alimentaria, la falta de higiene, solucionable a través de las aplicaciones del ozono, no solo aportan mermas, sino que también ha significado en algunos casos el irreparable cierre de algunas industrias.

Este curso está dirigido a propietarios, directores, responsables, personal técnico, jefes de equipo y personal involucrado en las tareas de limpieza, mantenimiento y producción de industrias alimentarias, procesadoras de alimentos, explotaciones ganaderas y agropecuarias.

TEMARIO:

- Qué es el ozono.
- Como se produce el ozono.
- El ozono desde su descubrimiento hasta el estado actual de su investigación.
- Propiedades del ozono.
- Aplicaciones del ozono en tratamientos de choque en la industria ganadera y alimentaria.
- Aplicaciones del ozono en tratamientos de mantenimiento o ambientales en la industria ganadera y alimentaria.
- Descripción de la legislación que recomienda y autoriza el uso del ozono en la industria ganadera y alimentaria.
- El ozono en la cría animal.
- Las aplicaciones del ozono en granjas de ganado porcino, aviar y vacuno.
- El ozono en la conservación de alimentos.
- El ozono en las cámaras frigoríficas y vehículos frigoríficos.
- El comportamiento del ozono sobre la salmonelosis.
- El ozono en el tratamiento de jamones y embutidos.
- El ozono en la conservación de huevos.
- El ozono en los cereales y el control de insectos en granos almacenados.

- Higienización de frutas y hortalizas crudas con ozono. Hacia un consumo seguro y saludable.
- El ozono en la industria vitivinícola.
- El ozono en la seguridad alimentaria.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

2 de Noviembre de 2011

Escola d'Enginyeria de Terrassa (EdT) - UPC
C/ Colom, 1
08222 Terrassa - Barcelona

HORARIOS

9:30 – 10:00 Entrega de acreditaciones
10:00 – 13.30 Sesión de mañana
15:30 – 19:00 Sesión de tarde

PRECIOS

Socios o alumnos de la UPC: 315 €
No Socios: 345 €

El precio incluye:

- Asistencia al curso.
- Material didáctico específico.
- Diploma acreditativo.
- Almuerzo.

Confirme su asistencia por:
Correo: CRESCA – UPC
C/ Colom, 1
08222 Terrassa – Barcelona
Teléfono: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25
Email: info@cresca.upc.edu
Internet: www.cresca.upc.edu

ENTIDAD COLABORADORA

