

“NUEVAS TECNOLOGÍAS Y LA ECO-LIMPIEZA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

19 de Junio de 2013

OBJETIVO

El objetivo de este curso es el de presentarles y facilitarles los conocimientos técnicos suficientes sobre las **novedades actuales** del mercado que les permitan **conseguir ahorros considerables y mejorar la eficiencia** en la higiene, acorde con la **Norma EN1276**. Evitando la contaminación alimentaria directa o indirecta que puedan producirse cuando se realizan los trabajos de limpieza.

Los avances tecnológicos que hoy tenemos a nuestra disposición nos permiten garantizar la no contaminación alimentaria y a la vez ser respetuosos con el medio ambiente y reducir los niveles de contaminación y generación de residuos, manteniendo al mismo tiempo los niveles de eficiencia y productividad que nos generaran además de los ahorros indirectos de la falta de limpieza, ahorros directos considerables.

Las particularidades específicas de la industria alimentaria y los condicionantes de higiene que en las mismas tienen que observarse, requiere la profesionalización del personal que tenemos dedicado a esta labor.

Este curso está dirigido a directores, responsables, jefes de equipos y personal involucrado en las tareas de limpieza de las industrias alimentarias o procesadoras de alimentos.

TEMARIO

- Los nuevos productos ecológicos para la limpieza.
- Métodos de eco-limpieza basados en las aguas ozonizadas.
- Métodos de eco-limpieza basados en aguas ionizadas y electrolizadas.
- Útiles y equipos de limpieza basados en microfibras para el ahorro de productos.
- Equipos de obtención de aguas ionizadas y electrolizadas.
- Equipos de obtención de aguas ozonizadas.
- Información sobre el cumplimiento de los requisitos de la Norma EN 1276.
- Las nuevas maquinas de generación de vapor para limpieza.
- Las nuevas maquinas de inyección extracción de espuma.
- Las maquinas hidrolimpiadoras con agua ozonizada.
- Las maquinas hidrolimpiadoras con agua ionizada y electrolizada.
- Las maquinas fregadoras con agua ozonizada.
- Las maquinas fregadoras con agua ionizada.
- Los tratamientos de ozonización de choque en la industria alimentaria.
- Los tratamientos de ozonización de mantenimiento ambiental.

CURSOS DE FORMACIÓN DE LIMPIEZAS GENERALES

www.itelspain.com

www.cresca.upc.edu

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

19 de Junio de 2013

Edifici Campus de Terrassa - UPC
C/ Colom, 2
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 ITEL 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

NOTA

Este curso puede ser bonificado a través de la Fundación Tripartita (antigua FORCEM).

Solicite información al tel. 93 877 41 01 o envíe un email a formación@itelspain.com

ENTIDAD COLABORADORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa