

CURSO: OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



Viernes 9 de Marzo de 2018



9:00-15:00h (6 horas)



ADESA Asesoría Empresas Alimentarias, S.L.
C/ Elvillar 1, bajo 02, 01015, Vitoria-Gasteiz



Coste: 190€ (incluye café).



Inscripciones: adesa-asesoria.com
945 25 75 04
izaskun@adesa-asesoria.com

Fecha tope de inscripción: 07/03/2018. Plazas limitadas hasta completar aforo.



IMPARTEN:

Fernando Lorenzo Cartón, *Director de Innovación y Calidad de Betelgeux*

Doctor en Química por la Manchester Metropolitan University (2009), es director de Innovación y Calidad en Betelgeux donde entre otras tareas coordina los proyectos de I+D y el desarrollo de nuevos productos.

Maria Escrivá Capellino, *Técnica comercial de Zona de Betelgeux*

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia, es técnica comercial de Zona de Betelgeux donde implanta nuevos productos, servicios y sistemas para la higiene en la industria alimentaria.

OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar las competencias del personal implicado en la gestión y coordinación de las actividades de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y conocer los problemas que pueden surgir en las operaciones de limpieza y desinfección.
- Conocer la composición básica de los agentes químicos empleados en los procedimientos de limpieza y desinfección en la industria alimentaria.
- Identificar las propiedades y forma de aplicación de los productos de limpieza y desinfección.
- Conocer los principales aspectos relacionados con los biocidas en materia de normativa.
- Conocer los distintos equipos para aplicación de productos de L+D.
- Aprender todo lo referente a los sistemas hidrodinámicos en los procesos de limpieza.
- Aprender a planificar las operaciones de limpieza, conociendo las características y las herramientas, consiguiendo una mejora continua de los procesos.
- Conocer los métodos de análisis de superficies e interpretación de los resultados obtenidos.
- Adquirir los conocimientos necesarios para determinar la eficacia de las operaciones de limpieza y desinfección.
- Conocer hacia donde se dirigen los esfuerzos para mantener la seguridad alimentaria.

CURSO: OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DIRIGIDO A:

- Responsables de calidad de empresas alimentarias.
- Responsables de limpieza de empresas alimentarias.
- Personas responsables de la gestión del proceso de limpieza y desinfección.
- Responsables de producción.
- Otras personas relacionadas con estas actividades.

CONTENIDO DEL CURSO:

1. Dificultades en los procesos de limpieza y desinfección de la industria alimentaria

2. Productos químicos

- Composición de productos de limpieza y desinfección.
- Propiedades y formas de aplicación de los productos de limpieza y desinfección.
- Normativa aplicable a biocidas: uso profesional y uso especializado.

3. Ingeniería aplicable

- Equipos para aplicación de productos de limpieza y desinfección.
- Sistemas hidrodinámicos (CIPs).
- Automatización de procesos de limpieza.

4. Validación de procesos de limpieza

- Métodos de muestreo de superficies y expresión de los resultados.
- Criterios microbiológicos relacionados con la eficacia de la desinfección.

5. Nuevas tendencias en seguridad alimentaria