

## **“LES APLICACIONS DE L’OZÓ I L’ECO-NETEJA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA I RAMADERA”**

30 d’Octubre de 2013

### **OBJECTIU:**

El Instituto Técnico Español del Ozono, pertanyent al Centro de Investigación y Asesoramiento para la Limpieza, així com diverses universitats a nivell internacional i altres centres de recerca, han desenvolupat des de fa anys diverses proves de camp i investigacions sobre les aplicacions de l’ozó i els productes i sistemes d’eco-neteja en la indústria agroalimentària i ramadera.

Com a conseqüència d’aquestes i altres recerques s’ha anat consolidant en els països més avançats les aplicacions de l’ozó i els sistemes d’eco-neteja en la producció agroalimentària i ramadera.

Els avanços tecnològics que avui tenim a la nostra disposició ens permeten garantir la no contaminació alimentària i, simultàniament, ser respectuosos amb el medi ambient i reduir els nivells de contaminació i generació de residus, tot mantenint els nivells d’eficiència i productivitat que generaran, a més a més d’estalvis indirectes, estalvis directes considerables.

Les particularitats específiques de la indústria agroalimentària i els condicionants d’higiene que calen complir-se necessiten la professionalització del personal que estan destinats a aquesta labor.

Aquest curs traslladarà als seus assistents totes les avantatges que aporten les distintes aplicacions de l’ozó i els sistemes i productes d’eco-neteja en tots els seus aspectes, detallant els beneficis que significa a nivell productiu i de qualitat alimentària.

El curs està dirigit a propietaris, directors, responsables, personal tècnic, caps d’equip i personal involucrat en les tasques de neteja, manteniment i producció d’indústries alimentaries, processadores d’aliments, explotacions ramaderes i agropecuàries.

### **TEMARI:**

- L’ozó, què és, com es produeix i les seves propietats.
- Els nous productes ecològics per a la neteja.
- Mètodes, equips i sistemes d’eco-neteja.
- Aplicacions de l’ozó en tractaments de xoc en la indústria agroalimentària i ramadera.
- Aplicacions de l’ozó en tractaments de manteniment i/o ambientals en la indústria agroalimentària i ramadera.
- Les aplicacions de l’ozó i els sistemes d’eco-neteja en la cria animal.
- Les aplicacions de l’ozó i els sistemes d’eco-neteja en la conservació d’aliments.
- Higienització de fruites i hortalisses crues amb ozó. Un consum segur i saludable
- Les aplicacions de l’ozó i els sistemes d’eco-neteja en les indústries càrniques.
- L’ozó i els sistemes d’eco-neteja en las cambres frigorífiques i vehicles frigorífics.
- L’ozó en els cereals i el control de insectes en sitges de gra.
- L’ozó en les indústries panaderes, pastisseres i de fabricació de masses congelades.
- L’ozó en la indústria vitivinícola.

### DATA I LLOC

30 d'octubre de 2013

Edifici Campus de Terrassa - UPC  
C/ Colom, 2  
08222 Terrassa - Barcelona

### HORARIS

9:30 – 10:00 Lliurament d'acreditacions  
10:00 – 13.30 Sessió de matí  
15:30 – 19:00 Sessió de tarda

### PREUS

Socis ITEL o alumnes de la UPC: 315 €  
No Socis: 345 €

El preu inclou:

- Assistència al curs.
- Material didàctic específic.
- Diploma acreditatiu.
- Dinar.

Confirmeu la vostra assistència per:  
Correu: CRESCA – UPC  
C/ Colom, 1  
08222 Terrassa – Barcelona  
Telèfon: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25  
E-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)  
Internet: [www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)

### NOTA

Aquest curs pot ser bonificat a través de la Fundació Tripartita (antiga FORCEM).

Sol·liciteu informació al tel. 93 877 41 01 o envieu un e-mail a [formación@itelspain.com](mailto:formación@itelspain.com)

### ENTITAT COL·LABORADORA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Campus de Terrassa