

## CURSO DE LIMPIEZA DE SALAS BLANCAS

18 de Enero de 2012

El programa Apolo fue el desencadenante de una oleada de implantación de Salas Blancas.

El desarrollo tecnológico ha hecho necesaria una lucha activa contra la contaminación de partículas y las Salas Blancas denominadas también Salas limpias se han extendido a otros campos de la industria para responder a todo tipo de riesgos de contaminación bacteriológica. Las empresas de electrónica, la industria farmacéutica, la industria agroalimentaria, la industria cárnica, la láctea y las salas de pinturas, con grados de exigencia sensiblemente diferentes, todas disponen de Salas Blancas. También los quirófanos deben englobarse en esta definición.

### OBJETIVO

Este curso permite conocer en profundidad las particularidades propias de la limpieza de Salas Blancas así como los métodos, sistemas y programas de limpieza más adecuados.

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, industrias farmacéuticas, de electrónica, empresas de limpieza industrial y todas las industrias que por necesidades o requerimientos de su proceso productivo requieran de unas instalaciones con un alto grado de limpieza y desinfección.

### TEMARIO

- Diferentes concepciones de Salas Blancas.
- El flujo laminar.
- La Normativa Española.
- Los sistemas de aspiración propios para Salas Blancas.
- El porqué de la prohibición de uso de algunos elementos característicos de la limpieza tradicional.
- Como evitar en los procesos de limpieza la proliferación de partículas de oxixelulosa e hidroxixelulosa.
- Características específicas de los productos a utilizar según tipo de Salas Blancas y su uso.
- Particularidades de la limpieza de Salas Blancas destinadas a componentes electrónicos.
- Particularidades de limpieza de Salas Blancas destinadas a fabricación de especialidades farmacéuticas.
- Particularidades de la limpieza de Salas Blancas destinadas a industria de envasados Cárnicos al Vacío.
- Particularidades de la limpieza de Salas Blancas destinadas a industria alimentaria en general.
- Particularidades de la limpieza de Salas Blancas destinadas a quirófanos, UCI, etc.
- Clases de limpieza en función al tamaño de partículas emitidas.
- Partículas inertes.
- Partículas bacteriológicas.
- Diferenciación de limpieza en salas de reposo o en salas con actividad.
- Las Normas UNE específica en cada caso.
- Condicionantes del acceso Salas Blancas.
- Limpieza de sistemas de filtración en Salas Blancas.
- Limpieza de sistemas de climatización en Salas Blancas.
- Corrientes de convección.
- Vectores de transporte de partículas.
- Especificaciones propias de la vestimenta de ropa laboral para salas limpias.

### FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

18 de Enero de 2012

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](mailto:info@cresca.upc.edu)

Internet: [www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)

### ENTIDAD COLABORADORA

