

## “NOVES TECNOLOGIES I LA ECO-NETEJA EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA”

19 de Juny de 2013

### **OBJETIU**

L'objectiu d'aquest curs és el de presentar i facilitar els coneixements tècnics suficients sobre les **novetats actuals** del mercat que ens permetin **aconseguir estalvis considerables i millorar l'eficiència** en la higiene, d'acord amb la **Norma EN1276**. Evitant la contaminació alimentària directa o indirecta que pugui produir-se quan es realitzen els treballs de neteja.

Els avanços tecnològics que avui tenim a la nostra disposició ens permeten garantir la no contaminació alimentària i a la vegada ser respectuosos amb el medi ambiente i reduir els nivells de contaminació i generació de residus, mantenint al mateix temps els nivells d'eficiència i productivitat que ens generaran els estalvis indirectes de la falta de neteja, i estalvis directes considerables.

Les particularitats específiques de la indústria alimentària i els condicionants d'higiene que en les mateixes tenen que observar-se, requereix la professionalitat del personal que tenim dedicat a aquesta feina.

Aquest curs està dirigit a directores, responsables, caps d'equips i personal involucrat en les tasques de neteja de les indústries alimentàries o processadores d'aliments.

### **TEMARI**

- Els nous productes ecològics per a la neteja.
- Mètodes d'eco-neteja basats en les aigües ozonitzades.
- Mètodes d'eco-neteja basats en les aigües ozonitzades i electrolitzades.
- Útils i equips de neteja basats en microfibras per a l'estalvi de productes.
- Equips d'obtenció d'aigües ionitzades i electrolitzades.
- Equips d'obtenció d'aigües ozonitzades.
- Informació sobre el compliment dels requisits de la Norma EN 1276.
- Les noves màquines de generació de vapor per a neteja.
- Les noves màquines d'injecció extracció d'espuma.
- Les màquines hidronetejadores amb aigüa ozonitzada.
- Les màquines hidronetejadores amb aigüa ionitzada i electrolitzada.
- Les màquines netejadores amb aigüa ozonitzada.
- Les màquines netejadores amb aigüa ionitzada.
- Els tractaments d'ozonització de xoc a la indústria alimentària.
- Els tractaments d'ozonització de manteniment ambiental.

### **DATA I LLOC DE REALITZACIÓ**

10 abril de 2013

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

### **HORARIS**

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

### **PREUS**

Socis o alumnes de la UPC (cal presentar comprovant de matrícula): 315 €  
No Socis: 345 €

El preu inclou:

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

Confirmar assistència enviant formulari d'inscripció per:

Correo postal:

CRESCA – UPC

C/ Colom, 1

08222 Terrassa – Barcelona

Teléfono: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25

O per Email: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

Internet: [www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu) (aquí pots trobar el formulari d'inscripció)

### **NOTA**

Aquest curs pot ser bonificable a través de la Fundació Tripartita (antic FORCEM).

Sol·liciti informació al tel. 93 877 41 01 o envii un email a [formación@itelspain.com](mailto:formación@itelspain.com)

### **ENTITAT COL·LABORADORA**



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Campus de Terrassa