

La calidad del aire comprimido en procesos alimentarios

25 de febrero de 2021

Modalidad: webinar

Duración: 1,5 horas

Horario: 11:00 a 12:30h

Precio: gratuito

Presentación

El aire comprimido se utiliza para muchos procesos Industriales como, por ejemplo, transportar, mezclar, producir texturas, crear envases u otros procesos de envasado.

Debido a que en muchos procesos este aire tiene contacto directo o incluso indirecto con el producto o el envase, debe ser totalmente **limpio y estar controlado** para reducir al máximo el riesgo de ser una fuente de contaminación para el producto final.

Entre estos contaminantes se encuentran los hidrocarburos (*como los MOSH y MOAH*), aceites minerales, condensados, etc.

Además, debe incorporarse en el APPCC y tratarse como un Punto de control Operativo de serio interés tanto para el profesional de la Calidad como para el profesional del Mantenimiento de estas instalaciones.

Programa

- ¿Qué es el aire comprimido?
- Calidad requerida según contacto directo / indirecto
- El aire comprimido bajo el prisma del APPCC
- ISO 8573:2010
- Riesgos de un aire comprimido de mala calidad
- ¿Cómo conocer la calidad real del aire comprimido?
- Casos prácticos
- Preguntas

CONTACTO:

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tlf. 968389011. www.ctnc.es

Ponente: Roser Hernández. Responsable de formación en **BEKO TECHNOLOGIES**