

La importancia de la calidad del aire comprimido en alimentación

12 de julio de 2022

Modalidad: webinar

Duración: 1,5 horas

Horario: 11:00 a 12:30h

Precio: gratuito

CONTACTO:

Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva
y Alimentación

Tlf. 968389011. www.ctnc.es

Presentación

Hoy el aire comprimido se utiliza para muchos procesos en la producción de alimentos, por ejemplo, al transportar, seleccionar, mezclar, producir texturas, crear envases u otros procesos de envasado.

Debido a que en muchos procesos este aire tiene contacto directo con el producto o el envase primario, debe ser limpio y estar controlado para reducir al máximo el riesgo de ser una fuente de contaminación. Entre estos contaminantes se encuentran los hidrocarburos (como MOSH y MOAH), aceites minerales, microorganismos, humedad, condensados, etc.

Dirigido a profesionales de Calidad, Producción y Mantenimiento de empresas alimentarias

Programa

- *¿Qué es el aire comprimido?*
- *¿Qué contaminantes existen en el aire comprimido?*
- *Lo que dicen los estándares de calidad sobre el aire comprimido (IFS, BRC, ISO 22000)*
- *Cuáles son los riesgos de un aire comprimido de mala calidad en nuestra producción*
- *¿Cómo se establecen los límites de la calidad? (ISO 8573-1)*
- *La importancia de conocer la realidad*
- *Los sistemas de sistema de vigilancia actuales*

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