



WEBINAR

Calidad del aire comprimido en producción y envasado de alimentos

- El aire comprimido y las normativas internacionales de calidad
- La ISO que estandariza la calidad: ISO 8573:1-2010
- ¿Qué es contacto directo y contacto indirecto? Ejemplos.
- Los contaminantes:
 - Humedad, partículas, aceite (MOSH y MOAH) y microorganismos,
- ¿Cómo conocer la calidad real del aire comprimido?
- Riesgos por un aire comprimido de mala calidad
- La importancia de un tratamiento correcto y de auditar la calidad



En colaboración con



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



21 de Febrero



Zoom



Roser Hernandez

