

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Provincia

e-mail

Fax

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

www.silliker.es



**Limpieza y desinfección.
Operaciones básicas para asegurar la
calidad y la inocuidad de los alimentos**

TECNOLOGIA DE PROCESOS



CURSO

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Barcelona, 20 de noviembre de 2012

Limpieza y desinfección. Operaciones básicas para asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company



OBJETIVOS

- Conocer la cinética de los procesos de limpieza y desinfección.
- Conocer los factores que condicionan su eficacia.
- Principales detergentes y desinfectantes, y sus limitaciones.
- Conocer las claves para decidir el tipo de limpieza y desinfección a aplicar en función del escenario
- Conocer los elementos claves del diseño de procesos de limpieza manual y de limpieza sin desmontaje de instalaciones (CIP)

DIRIGIDO A

Responsables y técnicos de Calidad, I+D, ingenieros de procesos y técnicos en Seguridad Alimentaria.

CONTENIDO

1. Cinética de los procesos de limpieza y desinfección.
2. Factores que condicionan la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección.
3. Detergentes y desinfectantes
4. Distintos sistemas de limpieza y desinfección, y casos en los que son aplicables
5. Limpieza manual
6. Limpieza sin desmontaje de instalaciones
7. Validación de operaciones de limpieza y desinfección
8. Control de operaciones de limpieza y desinfección

PROFESORADO

Anna Torrent

Responsable Dpto. Innovación y Tecnología de **SILLIKER**

Josep Mestres

Director General de **SILLIKER**

CELEBRACIÓN

20 de noviembre de 2012, de 9:30 a 18:15 h
(7 horas lectivas)

Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna
08040 Barcelona

B Autobuses

PR04, 21, 109 y 110



INSCRIPCIONES

425 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 340 €/asistente + 18% IVA.
El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación.
(<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria
(Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.
SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 8 de noviembre de 2012
Plazas limitadas