

## INSCRIPCIONES

### PRECIO:

Individual (1 a 2 personas)  
462 €/asistente + 21 % IVA (desayuno y comida incluidos).

Para 3 o más personas se aplicará un 20% de descuento sobre el precio del asistente (IVA no incluido).

### PAGO:

Por ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta:

SILLIKER IBÉRICA S.A.U. (CIF: A08349409)  
Banco Santander: ES81 0049 1910 2326 1040 4317

## INSCRIPCIÓN

En nuestra página web [www.merieuxnutrisciences.es](http://www.merieuxnutrisciences.es) puede realizar la inscripción al curso vía **on-line**.

Deberá enviarnos el resguardo del ingreso/transferencia bancaria por e-mail a [info.es@mxns.com](mailto:info.es@mxns.com)

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar la forma de pago habitual.  
SILLIKER Ibérica se reserva el derecho a cancelar el curso.

**Plazo máximo de inscripción: 6 de noviembre de 2018**  
Plazas limitadas



## SILLIKER Ibérica S.A.U.

### Sede y Laboratorio Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 93 263 24 54  
Fax. 932 632 646 - 933 350 748  
[silliker.es@mxns.com](mailto:silliker.es@mxns.com)

### Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 93 263 24 54  
Fax. 935 561 233

### Centro de análisis sensorial Barcelona

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 93 263 24 54  
Fax. 934 350 951

### Sede y Centro de análisis sensorial Madrid

Fuenterrabía 7  
28014 Madrid  
Tel. 93 263 24 54



[www.merieuxnutrisciences.es](http://www.merieuxnutrisciences.es)

## CURSO



## Limpeza y desinfección de equipos e instalaciones

27 de noviembre de 2018  
(Madrid)

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



TECNOLOGÍA DE PROCESOS

# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES

## INTRODUCCIÓN

Es frecuente la existencia de problemas microbiológicos, de presencia de alérgenos, o de restos de producto anterior en los productos que se procesan a continuación de una limpieza y desinfección. Ello es debido a la falta de eficacia de dichos procesos.

La limpieza y la desinfección son dos operaciones básicas para asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos. Para diseñar y asegurar la eficacia de las mismas es básico conocer: los fundamentos de los procesos de limpieza y desinfección; los parámetros que condicionan su eficacia; los diferentes sistemas y tecnologías aplicables; las bases de su gestión; la importancia de su validación y las herramientas para llevarla a cabo y la importancia de su vigilancia y control.

El Reglamento CE 852/2004, y también las normas IFS y BRC, establecen la importancia de la correcta implementación de los procesos de limpieza y desinfección, así como de la comprobación de la eficacia de los mismos.

## 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 desmontaje de instalaciones (CIP).



## 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

### Josep Mestres

Director General de **SILLIKER - Mériex NutriSciences**

### Anna Torrent

Responsable del Food Science Center de **SILLIKER - Mériex NutriSciences**



## DIRIGIDO A

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

## CELEBRACIÓN

**27 de noviembre de 2018**

**9:30 h a 17:15 h** (6 horas lectivas)

**Plazo máximo de inscripción: 6 de noviembre de 2018**

**Hotel Catalonia Atocha:**

c. Atocha, nº 81  
28012 Madrid

## CÓMO LLEGAR:

- Metro:  **1** Antón Martín

