

**2ª EDICIÓN DEL CURSO
ESPECÍFICO: “EL FRÍO Y
LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA.**

**Aplicaciones frigoríficas en
los procesos de producción y
conservación de productos
alimentarios”**

Madrid,



2ª Edición del CURSO ESPECÍFICO

“El frío y la industria alimentaria. Aplicaciones frigoríficas en los procesos de producción y conservación de productos alimentarios”

Se impartirá en dos jornadas y media (en total 20 horas lectivas):

-
-

OBJETIVO del curso: Transmitir los fundamentos necesarios en la materia a los agentes intervinientes.

DIRIGIDO A

- Técnicos de ingenierías que actúen en el campo de la industria alimentaria
- Técnicos de empresas frigoristas habilitadas: gerentes, técnicos comerciales, etc.
- Técnicos y empresarios relacionados con la producción y distribución de productos alimentarios, camaristas, hipermercados.

ORGANIZA: AEFYT

DIRIGE: Manuel Lamúa. Gerente de AEFYT.

PROFESORADO. Carlos Bofill de la Cierva. Doctor Ingeniero del ICAI. Ex Jefe de ingeniería de empresa instaladora.

INFORMACIÓN GENERAL

Precio de inscripción para personal de Empresas Asociadas de AEFYT: 700€ (IVA exento).

Precio de inscripción para personal de Empresas no Asociadas a AEFYT: 1.100€.

El precio de inscripción da derecho a asistir al curso, recibir la documentación del mismo, cafés y a los almuerzos de los días .

Curso con posibilidad de ser bonificado.

LUGAR DE CELEBRACIÓN. Madrid. Hotel Madroño, c/ General Díaz Porlier, 101. Tfno: 91.562.52.92

CERTIFICADO DE ASISTENCIA. A todos los asistentes se les expedirá un Certificado Acreditativo de asistencia.

INSCRIPCIÓN. El número de plazas es limitado y la admisión tendrá lugar por riguroso orden de recepción de solicitudes. Ésta se realizará rellenando la ficha adjunta y

remitiéndola por correo electrónico o fax a la Sede de AEFYT, acompañando el comprobante bancario de haber abonado o transferido el importe de la reserva (20% de la cuota de inscripción) a la cuenta que AEFYT tiene en .

El pago total de la inscripción podrá realizarse al efectuar la reserva y en cualquier caso deberá formalizarse remitiendo antes del el comprobante de ingreso o transferencia a la antes mencionada cuenta de AEFYT.

Hasta 5 días antes, AEFYT se reserva el derecho de modificar la fecha de celebración del curso o anularlo, en ambos casos se dará la opción de aplicar la cantidad abonada a los futuros cursos. Se advierte que tanto por cancelación o por cambio de fecha, AEFYT no se hace responsable de los gastos que le pudiera suponer a la empresa inscrita (desplazamiento, alojamiento, etc..).

Cualquier cancelación de la reserva del curso deberá hacerse por escrito.

La cancelación después del hasta 5 días antes de la celebración del curso, conllevará la pérdida del 20% de la reserva efectuada.

Las cancelaciones que se produzcan a partir de esta última fecha o la incomparecencia del alumno en el curso no darán lugar a ningún tipo de reembolso.

HORARIO.

Día	
- Recepción y entrega de documentación	8,30 h
- Clase (1/2 hora pausa-café)	09,00-14,00 h
- Almuerzo	14,00-16,00 h
- Clase (1/2 hora pausa-café)	16,00-20,00 h
Día	
-Clase (1/2 hora pausa-café)	09,00-13,30 h

EXTRACTO DEL PROGRAMA

- Descripción de los procesos básicos de producción de productos alimentarios y los tratamientos frigoríficos que intervienen en ellos: frutas y hortalizas, productos lácteos, productos cárnicos, pescados, bebidas, productos congelados, pan, cuarta y quinta gama.
- Diseño básico de plantas e instalaciones específicas para: enfriamientos rápidos, congelación, liofilización, almacenamiento y conservación frigorífica de productos perecederos. Almacenes frigoríficos. Transporte frigorífico.