



AEFYT

ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE FRÍO
Y SUS TECNOLOGÍAS

2º CURSO "EL FRÍO Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

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

Modalidad: Mixta

ORGANIZADO POR AEFYT

El curso tendrá una duración de 36 horas en total. La Plataforma se abrirá el próximo 02 de Octubre y se cerrará el 27 de Noviembre de 2023.

CALENDARIO

Este Curso mixto comprende un total de 36 horas organizadas en dos metodologías diferenciadas para cubrir la forma óptima de formación.

Módulo on-line: 12 horas

Módulo en directo impartido en la misma

Plataforma: 24 horas

Según el calendario siguiente:

Miércoles 04 de Octubre de 2023 (16:00 a 20:00)

Miércoles 11 de Octubre de 2023 (16:00 a 20:00)

Miércoles 18 de Octubre de 2023 (16:00 a 20:00)

Miércoles 25 de Octubre de 2023 (16:00 a 20:00)

Miércoles 08 de Noviembre de 2023 (16:00 a 20:00)

Miércoles 22 de Noviembre de 2023 (16:00 a 20:00)

OBJETIVO

Transmitir los fundamentos necesarios en la materia a los agentes intervinientes

DIRIGIDO A

Va dirigido a Ingenieros proyectistas de instalaciones frigoríficas. Jefes de ingenierías. Instaladores frigoristas habilitados. Responsables de mantenimiento y Responsables de seguridad de instalaciones frigoríficas de almacenes frigoríficos polivalentes, fábricas de hielo, centrales lecheras e industrias lácteas, etc. Frigoristas, mecánicos y técnicos con conocimientos de refrigeración que trabajando en refrigeración comercial desea saltar a instalaciones industriales.

PROFESORADO

El curso será impartido por:

Enrique López de Coca López de Sancho es Ingeniero Agroalimentario por la UPM, Licenciado en Economía por la UCM y Diplomado en Frio por el King College of London, con 25 años de experiencia profesional en el Sector de la Refrigeración, desempeñando funciones de Ingeniería de Instalaciones Frigoríficas y Componentes en Alfa Laval, Sulzer Sistemas e Instalaciones y Axima Sistemas e Instalaciones y ejerciendo cargos de dirección en Atil Cobra y en la actualidad en la empresa DeltaT Procesos Térmicos. Tiene acreditada experiencia docente participando como profesor de Refrigeración en el Curso de Especialización de la UPM "Ingeniería del Frio y sus Aplicaciones en las Industrias Agroalimentarias" y de "Economía Industrial" en la Escuela de Ingenieros Electromecánicos (ICAI) de la Universidad Pontificia Comillas.

D. Félix Sanz del Castillo, Ingeniero Industrial. Profesor numerario de tecnología en F.P. Director Técnico de Refrigeración y Aire Acondicionado.

DIRECTOR COORDINADOR

D. Manuel Lamúa Soldevilla, Gerente de AEFYT.

MATRICULA

- Precio por inscripción de personal de Empresa Asociada a AEFYT: 550,00 €.
- Precio por inscripción de personal de Empresa NO Asociada a AEFYT: 750,00 €.
- ESTE CURSO ON-LINE PUEDE SER BONIFICADO

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 a la Sede de AEFYT, acompañando el comprobante bancario de haber abonado o transferido, en concepto de reserva (el 20% del importe de la inscripción) a la cuenta que AEFYT tiene en:

CAIXA BANK: ES83-2100-2494-8313-0002-4851

El pago total de la inscripción podrá realizarse al efectuar la reserva y en cualquier caso deberá formalizarse remitiendo antes del 25 de Septiembre de 2023 el comprobante de pago a la antes mencionada cuenta de AEFYT.

Hasta 5 días antes, AEFYT se reserva el derecho de modificar la fecha de celebración del curso on-line o anularlo, en ambos casos se dará la opción de aplicar la cantidad abonada a los futuros cursos.

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

La cancelación después del 25 de Septiembre 2023 hasta 5 días antes de la celebración del curso, conllevará la pérdida del 20% de la reserva efectuada. Las cancelaciones que se produzcan una vez iniciado el Curso no dará lugar a ningún tipo de reembolso.

INFORMACIÓN

Para más información puede dirigirse a la Secretaría de AEFYT:

Tfno: 91 563 59 92

C.e. aeftyinfo@aefty.es

Web: www.aefyt.es

PROGRAMA

- Descripción de los procesos básicos de producción de productos alimentarios y los tratamientos frigoríficos que intervienen en ellos: Nociones básicas, frutas, hortalizas y flores, huevos, productos cárnicos, productos lácteos, pan, bebidas, pescados, bebidas.
- Diseño básico de plantas e instalaciones específicas para: enfriamientos rápidos, congelación, liofilización, atmósfera controlada, almacenamiento y conservación frigorífica de productos perecederos, hielo. Almacenes frigoríficos. Transporte frigorífico. Optimización energética.
- Normativa de referencia