



# AEFYT

ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE FRÍO  
Y SUS TECNOLOGÍAS

## 3<sup>er</sup> 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 30 horas en total. La Plataforma se  
abrirá el próximo 28 de Abril y se cerrará el 10 de Junio de 2025.

## 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:** 06 horas

**Módulo en directo impartido en la misma**

**Plataforma:** 24 horas

Según el calendario siguiente:

Martes 29 de Abril de 2025 (16:00 a 20:00)

Martes 06 de Mayo de 2025 (16:00 a 20:00)

Martes 13 de Mayo de 2025 (16:00 a 20:00)

Martes 20 de Mayo de 2025 (16:00 a 20:00)

Martes 27 de Mayo de 2025 (16:00 a 20:00)

Martes 03 de Junio de 2025 (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.

## 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 21 de Abril de 2025 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 21 de Abril de 2025 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](mailto:aeftyinfo@aefty.es)

Web: [www.aefty.es](http://www.aefty.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