



Com mecanitzar la neteja a la indústria alimentària? Millora la productivitat reduint processos

Jornada tècnica en línia
Dijous, 28 de novembre de 2024

Presentació

La mecanització de la neteja en la indústria alimentària és clau per augmentar l'eficiència, la seguretat i la productivitat. En aquesta jornada, es presentaran les opcions més avançades del mercat i els factors determinants per escollir la millor solució per cada indústria. L'objectiu serà optimitzar els processos de neteja per tal d'incrementar la productivitat a la indústria alimentària i afavorir la sostenibilitat.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària i Alimentària
de l'Empordà.
Narcís Feliu
Tel.: 972 630 123
A/e: narcisfeliu@gencat.cat

Programa

10.00 h	Presentació de la jornada
10.05 h	Beneficis de la mecanització de la neteja en indústria alimentària
10.20 h	Solucions específiques segons espais de producció. Reducció de consum d'aigua, químics i optimització de temps
10.40 h	Problemàtiques habituals i les seves solucions
11.00 h	Què tenir en compte a l'hora de valorar solucions mecanitzades per a la nostra indústria
11.10 h	Beneficis dels sistemes de neteja amb vapor pel sector food (reducció del consum d'aigua)
11.20 h	Solucions d'aspiració per a línies de producció
11.30 h	Fregadores industrials, novetats i futur
11.40 h	Normatives i certificats ATEX, nou certificat ACD
11.50 h	Precs i preguntes
12.00 h	Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec de Marc Solench, direcció comercial i tècnica de DIBOSCH



Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Col·laboració



Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Escola Agrària i Alimentària
de l'Empordà