

LANEKO TAILERRA TALLER DE TRABAJO

2018ko azaroaren 15a
15 de noviembre de 2018

Parque Tecnológico de Bizkaia. Laida Bidea, edificio 214. 48170 Zamudio



Euskadiko
Elikaduraren Clusterra
Cluster de Alimentación
de Euskadi
Basque Food Cluster



**SAREAK
INDARTZEN
2018**

ELIKAGAIEN INDUSTRIKO HOZTE TEKNOLOGIAK TECNOLOGÍAS DE REFRIGERACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Descripción

Una problemática transversal a toda la industria alimentaria es la de la tecnología de refrigeración. El tratamiento y/o conservación de alimentos requiere de “frío” en uno o varios momentos del proceso y por ello es un tema que nos interesa desde el Cluster.

A las dificultades habituales de elección del sistema de refrigeración idóneo para cada aplicación particular, se une en este momento la problemática de la elección de los refrigerantes más adecuados, dada la diversidad de posibilidades del mercado y las implicaciones económicas que puede tener la decisión.

Por ello proponemos una jornada dedicada a la Tecnología de refrigeración en la Industria Alimentaria donde trataremos todos estos aspectos.



www.clusteralimentacion.com



LANEKO TAILERRA TALLER DE TRABAJO

2018ko azaroaren 15a
15 de noviembre de 2018

Parque Tecnológico de Bizkaia. Laida Bidea, edificio 214. 48170 Zamudio

ELIKAGAIEN INDUSTRIKO HOZTE TEKNOLOGIAK TECNOLOGÍAS DE REFRIGERACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



PROGRAMA

- 09:00h Recepción de inscritos.
- 09:15h **Sesión general sobre refrigerantes.**
1. Introducción. Necesidad de los refrigerantes. Propiedades deseables.
 2. Problemas medioambientales. Destrucción del ozono. Efecto invernadero.
 3. Refrigerantes "artificiales". CFC, HCFC, HFC, HFO,...
 4. Refrigerantes "naturales". Amoníaco, hidrocarburos, dióxido de carbono,...
 5. Actualización sobre la situación reglamentaria actual y futura.
- 10:30h **Aplicaciones "habituales" de la refrigeración en Industria Alimentaria.**
1. Cámaras frigoríficas. Refrigeración, congelación.
 2. Túneles de congelación y enfriamiento rápido.
 3. Enfriamiento de fluidos.
 4. Otros procesos de enfriamiento.
- 11:30h Pausa.
- 12:00h **Soluciones de refrigeración para la Industria Alimentaria.**
1. Plantas existentes. ¿Mantener, adaptar o sustituir? Criterios para la decisión.
 2. Plantas nuevas. Elección del refrigerante. Tipología de la planta. Sistemas directos e indirectos.
 3. Aspectos de eficiencia energética.
 4. Sistemas de control y medida de la energía.
 5. Soluciones de externalización de la producción frigorífica.
- 13:15h **Visión de la situación de la refrigeración en Euskadi. Casos prácticos.**
Alberto Sierra. Frío Vizcaya.
- 13:45h Preguntas y debate.
- 14:15h Fin de la jornada.

PONENTES



José Nieto Fuentes
Jefe Departamento Refrigeración
Industrial ENGIE España

Ingeniero Industrial. Ingeniero frigorista.

De 2000 a 2005: Ingeniero de Proyectos y posteriormente Director de Producción en INFRISA Construcciones y Obras, S.A. Responsable general del área de nuevas obras.

De 1998 a 2000: Ingeniero de Proyectos en FMC-Foret, S.A.

De 1992 a 1997: Director Técnico y de Calidad de Interfrisa (empresa de logística y almacenes frigoríficos, en la actualidad del Grupo Acciona-Logística).

Experiencia docente: Impartición de numerosos cursos en centros de enseñanza superior universitaria y en empresas y asociaciones empresariales, en materias de refrigeración, mantenimiento, almacenes frigoríficos y logística.

Actualmente profesor de Climatización y Refrigeración en la ETS de Ingenieros del ICAI.



Alberto Sierra
Frío Vizcaya

Frío Vizcaya es una compañía que, desde que naciera en 1990, centra su actividad en el diseño, ejecución y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales. Después de su constitución, y con el objetivo de ofrecer soluciones integrales a sus clientes, amplió sus servicios a los sectores del frío comercial y de la climatización. Su trayectoria en el mundo del frío, así como la formación continua y la permanente especialización de su equipo humano, han hecho que Frío Vizcaya haya desarrollado una estrategia enfocada hacia la innovación, tanto en el desarrollo de nuevos productos tecnológicos de valor añadido, como el diseño y configuración de servicios avanzados. Esa es la razón que sustenta el posicionamiento alcanzado por la compañía, al que han contribuido el importante número de proyectos innovadores desarrollados con éxito.

Fecha límite:
13 de noviembre
Precio:
90€+IVA

Actividad bonificable con fondos
de la Fundación Estatal



Imprescindible contactar con el Cluster antes del 8 de noviembre
Tel.: 94 431 88 70 | mhuidobro@clusteralimentacion.com

INSCRIPCIÓN PULSAR AQUÍ
Imprescindible confirmación
Plazas limitadas