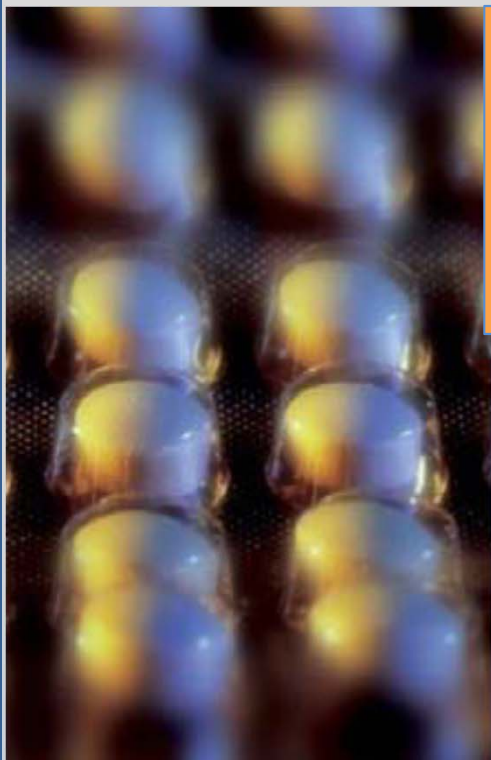


JORNADA TECNOLÓGICA

Sistemas de Vapor Limpio y Puro

26
Septiembre
2019



CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA Y ALIMENTACIÓN

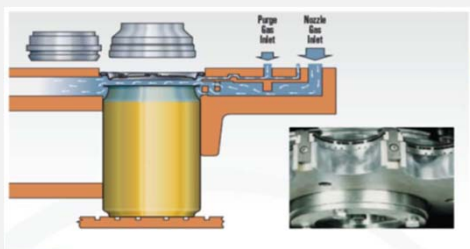
El vapor continua siendo uno de los principales portadores de calor para las industrias de procesos, desde alimentación y lácteos hasta biotecnología y farmacéutica. Se usa para calentar procesos, esterilización de productos y equipos, y para humidificación del aire.

Los niveles de calidad exigidos en alimentos y medicinas ha aumentado de manera espectacular hoy en día. Procesos en los que en el pasado era aceptable el uso de vapor normal de planta (con productos químicos nocivos del agua de alimentación, partículas de incrustaciones y corrosión), ahora exigen un grado más limpio de vapor.

El vapor limpio puede englobar una gran variedad de purezas, desde el vapor de grado culinario para las industrias de alimentación o láctea hasta el vapor puro, libre de pirógenos para las industrias bio-farmacéuticas.

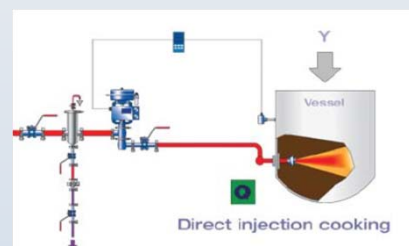
Objetivos

- Proporcionar un conocimiento básico del vapor limpio y puro, su clasificación y generación así como los principales estándares y legislación aplicables.
- Revisar los diferentes requerimientos para la generación, distribución y utilización del vapor limpio y puro.



PROGRAMA

- APERTURA DE LA JORNADA
- PRINCIPIOS BÁSICOS DEL VAPOR
Producción, calidad, condensación y transferencia de calor
- INTRODUCCIÓN AL VAPOR LIMPIO Y PURO
Clasificación, diferencias entre vapor industrial, culinario, limpio y puro
- GENERACIÓN DE VAPOR LIMPIO Y PURO
- ESTÁNDARES Y LEGISLACIÓN
- TRATAMIENTO DE AGUA PARA GENERACIÓN DE VAPOR LIMPIO Y PURO
- DISTRIBUCIÓN DE VAPOR LIMPIO
- REQUERIMIENTOS DE DISEÑO, DIMENSIONADO, CONTAMINACIÓN
- MATERIALES EMPLEADOS EN LA INSTALACIÓN
- ACABADO SUPERFICIAL, SOLDADURA, CONEXIONES
- APLICACIONES
- AUDITORIA DE CALIDAD DEL VAPOR



LUGAR: Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. CTC

PRECIO: Gratuita

HORARIO: de 09:00 a 14:00

Límite de plazas. Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

CONTACTO:

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tlf. 968389011

***Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es**

***Fernando Domingo: Fernando.Domingo@es.spiraxsarco.com**

www.ctnc.es

INSCRIPCIONES 