



Control Microbiológico y la Higiene durante el envasado

Este seminario se dedicará a transmitir instrucciones prácticas para el aseguramiento de calidad microbiológico acorde a las leyes alimenticias y en función al debido cuidado de embotellado de cerveza y refrescos. Los puntos típicamente críticos serán demostrados con ejemplos prácticos. La prevención de las contaminaciones microbiológicas por mediante medidas de limpieza y desinfección apropiada y la elaboración de un concepto de higiene también estarán en el foco.

Grupo destinatario: Gerentes y empleados de aseguramiento de calidad microbiológica en cervecerías y en la industria de bebidas, así como de las áreas de envasado y encargados de la higiene.

Contenido del seminario:

- Resumen sobre la microbiología de bebidas.
- Origen y prevención de las contaminaciones microbiológicas.
- Diseño higiénico de las instalaciones.
- El personal y la higiene personal como factores de riesgo.
- Bases y tendencias actuales para la limpieza y desinfección en el envasado.
- Resultados en el área de la llenadora y conceptos para la limpieza interna.
- Limpieza exterior del llenador.
- El concepto de higiene realizado en un ejercicio práctico en la llenadora de la academia.

Información

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D - 82166 Gräfelfing
Teléfono: 089 - 8 58 05-0 / Fax: 089 - 8 58 05-26 / Email: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org