

WEBINAR

Calidad del aire comprimido en producción y envasado de lácteos

- El aire comprimido y las normativas internacionales de calidad
- La ISO que estandariza la calidad: ISO 8573:1-2010
- ¿Qué es contacto directo y contacto indirecto? Ejemplos.
- Los contaminantes: Humedad, partículas, aceite (MOSH y MOAH) y microorganismos,
- ¿Cómo conocer la calidad real del aire comprimido?
- Riesgos por un aire comprimido de mala calidad
- La importancia de auditar y controlar la calidad del aire comprimido
- Nuevas tecnologías para esterilización del aire comprimido.



En colaboración con



8 de junio a las 17:00 h



Teams



Roser Hernandez



Inscríbete aquí

