

30 marzo

AIRE COMPRIMIDO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

2 h



01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.



Zona interactiva

Haz clic en las secciones

PRESENTACIÓN

Con esta formación aprenderás los aspectos clave del aire comprimido en la industria mar-alimentaria, enfocado en su calidad y los riesgos asociados. Explorarás normativas como la ISO 8573:1-2010 y aprenderás a identificar y controlar contaminantes como humedad, partículas, aceite y microorganismos. Al finalizar, conocerás cómo un aire comprimido de alta calidad mejora la seguridad alimentaria y los riesgos de no garantizar su calidad.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Lunes, 30 de marzo de 2026
De 10:00 a 12:00 horas
(2 horas)



DOCENTE

Profesional altamente cualificado de ANFACOCYTMA, con amplia experiencia en el sector mar-alimentario.



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

01

Comprender las normativas y estándares de calidad del aire comprimido en la industria mar-alimentaria, con énfasis en la ISO 8573:1-2010, para asegurar el cumplimiento de las regulaciones vigentes.

02

Identificar y controlar los contaminantes (humedad, partículas, aceite y microorganismos) presentes en el aire comprimido, y entender cómo afectan la seguridad y calidad de los productos alimentarios.

03

Evaluar la calidad real del aire comprimido mediante técnicas de medición y análisis, y entender los riesgos de utilizar aire de baja calidad en la producción alimentaria.



PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal responsable de calidad y profesionales de calidad, técnicos y técnicas de producción, personal gestor de seguridad alimentaria, profesionales responsables de mantenimiento y tecnología.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Aire comprimido en la industria alimentaria (2 h)

- Introducción a las normas legislativas y de certificación de referencia vinculadas a la utilización de aire comprimido en la industria alimentaria.
- Consideración del aire comprimido en la IFS V8.
- La ISO que estandariza la calidad: ISO 8573:1-2010.
- ¿Qué es contacto directo y contacto indirecto? Ejemplos.
- Los contaminantes: Humedad, partículas, aceite y microorganismos.
- ¿Cómo conocer la calidad real del aire comprimido?.
- Riesgos por un aire comprimido de mala calidad y beneficios de un aire comprimido de calidad.

TARIFAS FORMATIVAS

AIRE COMPRIMIDO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Asociado a ANFACO-CYTMA:

150 € (Precio con IVA 181,50 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

200 € (Precio con IVA 242 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable
hasta un máximo de 26 €
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

AIRE COMPRIMIDO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en
contacto con el Departamento de Formación:

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

