

# Curso de Instalaciones Eficientes en Industrias de Alimentación y Bebidas

29-30 Enero 2018

## Presentación

La industria Europea de alimentación y bebidas representa **el sector manufacturero más importante en facturación, valor añadido y empleo** de la UE, y su cadena de valor incluye granjas y criaderos de animales, fabricación de productos, almacenes, distribución y centros de venta. Estas empresas consumen normalmente **grandes cantidades de energía**, lo que repercute negativamente en la cuenta de resultados, pudiendo afectar a su **competitividad**. Las **instalaciones eficientes energéticamente** permiten la reducción de consumos, mejorando al mismo tiempo los **indicadores medioambientales** y de **Responsabilidad Social Corporativa**.

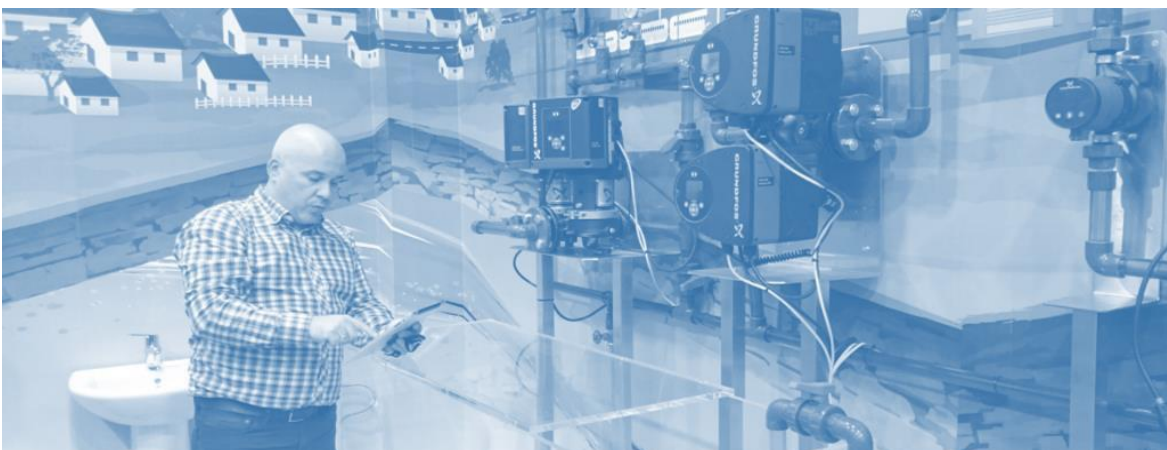
## Objetivos formativos

- Adquirir los conocimientos necesarios sobre instalaciones eficientes energéticamente en industrias de alimentación y bebidas. Se presentan las soluciones más eficaces para la generación, distribución y uso final, que permiten alcanzar ahorros energéticos y económicos, así como la reducción de emisiones de CO<sub>2</sub>.
- Desarrollo o mejora de sus habilidades de detección y aplicación de mejoras mediante prácticas en salas "show-room" con sistemas energéticos específicos.
- Capacitación en los cálculos económicos y financiación, para poder plantear soluciones viables desde el punto de vista técnico-económico.

**¡¡OBTÉN TU CERTIFICADO!!**

## Perfil del participante

Este Curso está diseñado para: - Ingenieros y técnicos de proceso o producción, mantenimiento, instaladores y profesionales con conocimientos similares – Directores y gerentes de energía, medioambiente o calidad – Consultores, asesores o ingenieros de energía o procesos – Suministradores y prescriptores de tecnologías eficientes y renovables - Responsables y técnicos de la administración pública en puestos relacionados con el sector -



## Metodología y contenidos

El curso ofrece una **metodología y materiales** diseñados por empresas del sector. Los **profesores** del curso disponen de **amplia experiencia** demostrada en el sector de alimentación y bebidas.

Los **contenidos**, específicos para el sector Alimentación y Bebidas, incluyen:

- Cómo se desarrolla una auditoria energética
- Detección de procesos de alto consumo energético
- Mejoras energéticas en sistemas de calor y recuperación de calor
- Mejoras energéticas en sistemas de frío industrial
- Sistemas de bombeo y regulación eficiente
- Mejoras energéticas en aire comprimido
- Integración de energías renovables en procesos industriales
- Cálculos económicos, inversiones, financiación y ayudas públicas

### Clases prácticas:

- Las Clases Prácticas se realizan sobre 1-2 sistemas energéticos específicos y se realizan el segundo día del curso

### Materiales:

- Material de preparación: un documento que incluye los aspectos fundamentales del curso
- Presentaciones PowerPoint para la exposición de la teoría y “buenas prácticas”
- Utilización de hojas Excel para cálculos de casos prácticos basados en situaciones reales

### Coordinación técnica:

Escan consultores  
energéticos

## Fecha y lugar

El curso se imparte de **forma presencial**:

- ✓ **29 de Enero de 2018. Horario:** 9:30 a 17:30h. **Lugar:** Sala de Formación de FIAB. C/ Velázquez 64, piso 3º. 28001. Madrid
- ✓ **30 de Enero de 2018. Horario:** 9:30 a 17:30h. **Lugar:** en las instalaciones de una de las empresas colaboradoras

## Precio

El coste de participación en el curso es de 300 €.

Incluye la asistencia, materiales, cafés, lunch, certificado y transporte opcional a las prácticas

## Profesorado

El perfil de los profesores del curso es de >15 años de experiencia provenientes de empresas del sector industrial (por confirmar):



**Coordinación general, secretaría e información:**  
Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas  
(FIAB)  
Concha Ávila. c.avila@fiab.es Telf.: 91 411 72 11.