



Curso de gestión de la eficiencia energética en la refrigeración industrial del sector alimentación y bebidas

Fecha impartición: 19.05.2021 (webinario vía ZOOM)

9:30 a 14:30h

Colaboran



Organizan



Con el apoyo de



Información general

El sector industrial de alimentación y bebidas supone una facturación del 15% del sector manufacturero de la UE (>1.000 billones de euros), el de mayor importancia de Europa. Una gran parte de las industrias y cadenas logísticas (transporte refrigerado, procesamiento y almacenamiento) son grandes consumidoras de frío, alcanzando en algunas ocasiones más del 75% de su factura eléctrica.

FIAB, con el apoyo Escan consultores energéticos, ofrece este Curso de Gestión de la Eficiencia Energética en la Refrigeración Industrial, enfocado hacia empresas del sector Alimentación y Bebidas. El objetivo del curso es presentar soluciones prácticas que permitan mejorar reducir el consumo energético y mejorar la sostenibilidad de las empresas del sector. Este curso se enmarca en las actuaciones del proyecto ICCEE (Mejorando la eficiencia energética de las cadenas de frío).

Perfil del participante

El curso está dirigido a profesionales relacionados con proyectos de sostenibilidad energética en las industrias, con interés en mejorar sus conocimientos y capacidad de gestión, provenientes principalmente de:

- Industrias de alimentación y bebidas: mandos con responsabilidades en gestión energética, ingenieros industriales, mantenedores.
- Cadenas de suministro de alimentos y bebidas: mandos con responsabilidades en gestión energética, auditores y gestores energéticos, mantenedores, ingenieros industriales
- Profesionales de logística alimentaria
- Ingenieros, auditores y gestores energéticos, y otros profesionales con interés en este campo
- Instituciones de investigación y educación
- Asociaciones del sector

Inscripciones y precio

El curso no tiene coste en esta edición. Enviar solicitud de inscripción a Concha Ávila (FIAB): c.avila@fiab.es

Profesorado

El profesorado del curso cuenta con experiencia práctica demostrada en los sistemas de frío del sector alimentación y bebidas, y provienen de empresas suministradoras de soluciones de eficiencia energética, consultoras e industrias del sector.



Contenidos

El programa formativo incluye los siguientes contenidos, presentados por expertos (intervenciones de 20 minutos):

- 9:00 AGRUPACIÓN DE PONENTES (INTERNO ORGANIZACIÓN)
 - **FIAB/ESCAN**

- 9:20 BIENVENIDA
 - **FIAB/ESCAN**

- 9:30 PARTE 1: EFICIENCIA ENERGÉTICA EN SISTEMAS DE FRÍO INDUSTRIAL
 - **Potencial de la eficiencia energética en las cadenas de frío de las industrias de alimentación y bebidas. Concha Ávila. Responsable Proyectos Europeos I+D+i, FIAB**

- 9:50 PARTE 2: PRESENTACIÓN DE CASOS INDUSTRIALES
 - **Caso 1: Empresa Platos Precocinados. Javier Abad, Coordinador de Desarrollo de negocio GRUPOTEC/ Dionisio Ramírez, Director técnico, EUROAMBROSIAS**
 - **Caso 2. Empresa de bebidas. Juan Carlos Gonzalez Lata Senior Industry, GRUNDFOSS/LA CASERA PASCUAL**
 - **Caso 3: Empresa frutas y verduras. COFRICO/IBERFRUTA. Julio Fernández. Director Industrial.**
 - **Caso 4: Empresa de bebidas. Herramienta de Control Experto de Frío Industrial. Diego Martínez. Desarrollo de Negocio. ITCL/MAHOU San Miguel.**

- 11:10 Descanso

- 11:30 PARTE 3: TECNOLOGÍAS EFICIENTES
 - **Caso 5: Empresa Azucarera. Generación y aprovechamiento de biogás mediante digestión anaerobia. Fran Alfonso. Director de área. GRUPOTEC (G.H.I)/AZUCARERA**
 - **Caso 6: Empresa Cárnico. Elías Álvarez. Resp. Prescripción/Miguel Nájera. Marketing Director. Refrigeradoras eficientes. CARRIER.**
 - **Caso 7. Empresa Lácteo. Aislamientos industriales. Daniel Portal. Prescripción. KAIMANN -Grupo ISOVER**

- 12:50 PARTE 4: EJEMPLO DE CÁLCULO ECONÓMICO Y RENTABILIDAD
 - **Análisis económico un proyecto industrial sostenible. Motores de alta eficiencia. WEG.**

- 13:30 CONCLUSIONES, TEST FINAL Y ENCUESTA DE CALIDAD **ESCAN**

- 14:00 FINALIZACIÓN DEL TALLER **FIAB**

Materiales

Se enviarán por formato electrónico los materiales del curso, casos prácticos y acceso a las herramientas de cálculo utilizadas.

Certificado

Durante la última parte del taller se solicitará completar un test de los conocimientos adquiridos y una encuesta de calidad. Una vez finalizados se otorgará el certificado de aprovechamiento del taller formativo.

