

Máster en Tecnología y Gestión de la Calidad en Industrias Agroalimentarias

8ª Promoción

ESDEN FIELD TRIP: VISITA AL CENTRO DE TRABAJO ELECTROLUX

OBJETIVOS ACADÉMICOS:

Conocer a través de un seminario práctico la aplicación de las nuevas tecnologías en producción alimentaria para restaurantes y caterings, el cuál engloba las siguientes fases:

- Análisis de los equipamientos.
- Comparación (Económica y de la Calidad) de los diferentes procesos y equipamientos.
- Inversión, rentabilidad y ahorro.

DESARROLLO ACTIVIDAD:

De la mano de Andrea Bozzer, Marketing Manager de Electrolux, líder mundial en la fabricación de electrodomésticos para uso profesional, los alumnos conocerán de primera mano la aplicación de las nuevas tecnologías en la realización de los siguientes procesos:

- La descongelación.
- Preparaciones preventivas (Cook&Chill).
- Cocciones de verduras/pescados/productos con bajo contenido de aceite.
- Caducidades.
- Estandarización.
- Cocciones en presión.
- Seguridad Alimentaria (APPCC).
- Tratamientos de residuos, Análisis energético.
- Tipos de equipamiento y productividad.
- Condiciones de trabajo.
- Mantenimiento preventivo.
- Certificaciones Medio Ambientales.



esden

Escuela Superior de Negocios y Tecnologías

www.esden.es

 **Electrolux**

Madrid · Barcelona · Bilbao · Vitoria · Logroño