

¡RESÉRVESE LA FECHA!

*Jornada técnica*  
**Herramientas para la  
eficiencia operativa  
en la industria de  
alimentos y bebidas**

**4 Abril 2017**

**AULA**

de productos lácteos y  
tecnologías alimentarias  
Lugo (España)

La industria alimentaria y de bebidas se enfrenta a varios retos socioeconómicos importantes, como la escasez de recursos (agua, energía) o la gestión del desperdicio alimentario. El mercado exige aumentar la rentabilidad con menos recursos y hacerlo más rápido. En algunos mercados maduros, las posibilidades de crecimiento se limitan a la capacidad de las empresas de incrementar su cuota de mercado respecto a la competencia, bien sea ofreciendo productos a menores costes o productos de valor añadido.

Ante esta coyuntura, la presión para reducir costes operativos es elevada. Algunas compañías optan por trasladar la presión a sus proveedores. Pero entrar en una guerra de precios tiene sus riesgos, pues la capacidad de reducir costes es limitada y a largo plazo puede tener efectos en la calidad de los productos que vendemos -incluso en términos de seguridad alimentaria- y limitar la capacidad de invertir en innovaciones que a largo plazo nos permitirían ofrecer productos de mayor valor añadido.

**¿Podemos optimizar costes sin afectar la calidad de nuestros productos?**

En el caso de recursos como el agua y la energía, la respuesta es **sí** si disponemos de la información necesaria de nuestros procesos productivos, contamos con los indicadores clave de rendimiento adecuados y podemos transformar esta información en medidas aplicables que reducen los costes operativos.

En esta jornada presentaremos una serie de herramientas configuradas para la obtención y análisis de datos que, correctamente vinculados con los datos de producción, facilitarán la toma de decisiones sobre las inversiones y soluciones técnicas orientadas al incremento del rendimiento de su planta.

**Diversey**

Organizan

**Sealed Air**  
Food Care

**AULA**  
de productos lácteos  
y tecnologías alimentarias



SEGURIDAD  
ALIMENTARIA



EFICIENCIA  
OPERATIVA



EXTENSIÓN DE  
LA VIDA ÚTIL



CREACIÓN  
DE MARCA

# Agenda

9:30	Recepción de asistentes	
9:45	Presentación de la Jornada	
10:00	Servicios orientados a crear valor mediante la eficiencia operativa y seguridad alimentaria	<b>Jorge Vitallé</b> Global Knowledge Based Services Executive Director, Sealed Air
10:30	Nueva tecnología aplicada a las unidades CIP para la reducción del consumo de agua, energía y tiempo	<b>Javier Mora Rivera</b> Dairy Key Account Manager, Sealed Air
11:00	Evaluación del gasto de agua por procesos y propuestas de soluciones técnicas para su reducción	<b>Bernardo García López</b> Processed Food Sector Specialist, Sealed Air
11:30	<b>Pausa café</b>	
12:00	Inspección higiénica para la prevención de fagos.	<b>Carlos Romani</b> Knowledge Based Services Coordinator Iberia, Sealed Air
12:30	Sistema para la recuperación de agua y sosa cáustica a partir de soluciones de limpieza.	<b>Pablo Pereda</b> Director de Andía Lácteos, Iparlat
13:00	<b>Mesa redonda: La visión del Operador</b>	
14:00	<b>Demostración en planta piloto/ Buffet</b>	

# Formulario de inscripción

Remita este formulario antes del 30 de marzo a:

Elena López

Email: elena.lopez@aplta.es

## Información del participante

Por favor, utilice mayúsculas para completar el formulario

Tratamiento: o Sra o Sr

Nombre:	<input type="text"/>	Apellidos:	<input type="text"/>		
Cargo:	<input type="text"/>	Empresa:	<input type="text"/>		
Dirección:	<input type="text"/>				
Localidad:	<input type="text"/>	CP:	<input type="text"/>	País:	<input type="text"/>
Teléfono:	<input type="text"/>	Email:	<input type="text"/>		
Móvil:	<input type="text"/>	Fax:	<input type="text"/>		
NIF:	<input type="text"/>				

## Cuota de inscripción

Cuota: €30

Aforo limitado a 50 personas. Dada la capacidad limitada del centro, se limitarán las inscripciones a un máximo de dos participantes por compañía y se aceptarán por estricto orden de recepción. Precio por participante. Incluye seminario, talleres, dossier, pausa café y comida. El precio no incluye los costes de alojamiento y viaje.

## Condiciones de pago

La inscripción sólo se hace efectiva una vez recibido el pago. Una vez recibido el mail nos pondremos en contacto con Ud. para confirmarle la plaza y facilitarle los datos para proceder al pago de la jornada. Una vez realizado el pago, deberá enviar una copia del justificante de transferencia a elena.lopez@aplta.es, indicando, en el mismo correo, si es necesaria la emisión de una factura y, en su caso, los datos de facturación.

## Condiciones

«Durante el evento, pueden realizarse vídeos y/o fotografías («imágenes») solicitadas por Sealed Air. Como consecuencia, entiendo y acepto que podría aparecer en dichas imágenes. Sealed Air está completamente autorizada a utilizarlas con fines comerciales en cualquier tipo de soporte de comunicación»

He leído y acepto los términos y condiciones.

Fecha:  Firma: