asp asepsia

cooperativas agro-alimentarias Castilla-La Mancha

Tecnifood La revista de la tecnología alimentaria — una cabecera de TECHPRESS

OPEN CLASS

Gestión de riesgo: las claves de la desinfección ambiental



¿Qué ocurre en una sala de producción después de finalizar la limpieza y desinfección?

- **Tratamientos de desinfección:** aire de ambiente y superficies.
- **Automatización de la desinfección** sin operario manual.
- **La trazabilidad y registro** de procesos de higiene y desinfección.
- **Metodología de aplicación** del ozono.
- **Eficacia y cumplimiento normativo** del ozono.



Ponente:

Ismael Valero

Director del Departamento Agroindustrial de ASP ASEPSIA

17 años de experiencia en la industria agroalimentaria

24 de noviembre de 2026 | **11:00 h.** | **Directo online**

Sesión formativa dirigida a propietarios y responsables de calidad y seguridad de industrias alimentarias.

INSCRIPCIÓN GRATUITA

Registro imprescindible