ainia
learning



MEJORA DE LA GESTIÓN DEL AGUA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Fecha de inicio: **12 febrero 2025**
Fecha de fin: **13 febrero 2025**
Duración: **7 horas**
Horarios: **9:30h - 17:30h (Día 1)**
9:30h - 13:00h (Día 2)
Ubicación: **AINIA - Parque Tecnológico (Paterna)**
Modalidad: **Modular**

Precio: **Desde 400€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(280,00€)	(320,00€)	(-40,00€/INS)

Introducción

El contexto al que se enfrenta el sector agroalimentario en los próximos años está condicionado con el aumento de población y desarrollo socioeconómico. Esto traerá consigo una mayor demanda de productos de calidad y, en consecuencia, una inevitable y creciente escasez y empobrecimiento de recursos para satisfacer dicha demanda. Esta situación se ve más agravada por el impacto del cambio climático (especialmente en términos de producción agrícola y obtención de materias primas y recursos) y las crisis recurrentes en diversas áreas interconectadas (medioambiente, sociedad, política, bienes materiales y económica) que denota todavía más la necesidad de recursos de gran calidad e higiene.

En el caso de la gestión de agua, los procesos productivos, de limpieza y auxiliares deben adaptarse y ser diseñados pensando en una maximización del uso de los recursos hídricos y su consecuente optimización de manera sostenible y respetuosa con el medioambiente. Esta transformación es posible mediante la incorporación de nuevas tecnologías sostenibles, así como la introducción de buenas prácticas de gestión más responsables y comprensivas con los recursos hídricos.

Por estos motivos, el presente curso pretende mostrar diferentes técnicas de gestión de agua y tratamiento de aguas residuales (minimización del consumo de agua, modelos lineales como depuración de agua y modelos circulares que incluyan oportunidades de regeneración y reutilización) a profesionales interesados procedentes de la industria agroalimentaria.

El curso no precisa de formación previa en la materia, aportando progresivamente los conocimientos básicos necesarios para

comprender las alternativas propuestas y las etapas de las que constan cada una de las técnicas de gestión de agua y tratamiento de aguas residuales.

Objetivos

El objetivo principal del presente curso es el de introducir los conceptos más importantes a tener en cuenta en la gestión de agua dentro del entorno industrial y profundizar en diversas técnicas que mejoren dicha gestión, así como proporcionar diferentes soluciones tecnológicas para problemáticas en el campo de las aguas residuales industriales del sector agroalimentario.

Dirigido a

Este curso está dirigido a profesionales de empresas de la industria agroalimentaria, así como a profesionales del sector medioambiental.

Metodología

Curso desarrollado bajo metodología **HÍBRIDA**. Es decir, los participantes podrán optar a asistir presencialmente, en las instalaciones de AINIA, o en modalidad online, en conexión a través de plataforma Teams.

Para considerar finalizado el curso con éxito, y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

Dia 1 (9.30h-17.30h)
9.30h – 10.00h – Bienvenida al curso. (Daniel Rivera)
10.00h –10.45h – Características generales de las aguas industriales agroalimentarias y estrategias de minimización. (Jesús Godifredo)
10.45h – 11.15h – Pausa Café
11.15h –12.00h – Pretratamientos y fisicoquímico. (Patricia Ruiz)
12.00h – 12.45h – Tratamientos secundarios o biológicos. (Jesús Godifredo)
13.00h – 13.30h – Visita a las instalaciones de AINIA.
13.30h – 14.30h – Comida.
14.30h – Salida desde AINIA a las instalaciones de EDAR de J. García Carrión en Segorbe.
15.30h – 16.30h – SITRA: Visita EDARI de J. García Carrión en Segorbe
16.30h – 17.30h – Vuelta a las instalaciones de AINIA.

Día 2 (9.00-13.00h)

9.00h – 9.45h – Tratamientos terciarios y cuaternarios. (Patricia Ruiz)
9.45h –10.45h – Gestión de la explotación y mantenimiento. (Marta Bofi)
10.15h – 11.00h- Economía circular en la industria agroalimentaria: reutilización y valorización de residuos en la industria agroalimentaria. (Marta Bofi)
11.00h – 11.30h- Pausa Café
11.30h – 12.30h- SITRA. Reutilización del agua en la industria agroalimentaria e impacto del nuevo Real Decreto. (Javier Donato Descalzo. Director en SITRA).
12.30h –13.00h- Casos de éxito en implantación de estrategias circulares y despedida. (Jesús Godifredo)