Curso superior especializado en Tratamientos Térmicos

Alimentos de baja acidez y acidificados envasados.

III Edición Junio / noviembre 2019



El Curso Superior Especializado en tratamientos térmicos está dirigido a todo el personal implicado en la monitorización, verificación y diseño de procesos de cocción, pasteurización y esterilización, aplicados para la conservación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados.

TEINCO ha diseñado esta formación con el objetivo de exponer, aclarar y profundizar en los conceptos y criterios implicados en el diseño y validación de estos tratamientos, de tal manera que al finalizar la formación

- el asistente comprenderá los requisitos necesarios para establecer el tratamiento térmico más adecuado según las características del producto.
- sabrá establecer, justificar y calcular los criterios de letalidad en base a microorganismos patógenos y alterantes diana.
- identificará los requisitos operativos necesarios para el correcto diseño de un tratamiento térmico.
- establecerá los criterios adecuados de vigilancia.
- conocerá los principios del proceso de validación.
- manejará diferentes estrategias para gestionar una desviación.
- podrá realizar una auditoría del sistema.

Los conocimientos adquiridos durante esta formación, se podrán integrar al diseño, aplicación y gestión del programa HACCP, para dar cumplimiento a los requisitos derivados de la nueva Ley de Modernización para la Inocuidad de los Alimentos de EEUU – FSMA (Título 21, parte 117), así como a las Regulaciones Federales de la *Food & Drug Administration* (FDA) para alimentos de baja acidez (Título 21, parte 113) y acidificados (Título 21, parte 114).

Condiciones para obtener el Certificado de superación del curso:

- 1. Asistir los tres días de la formación.
- 2. Participar en los ejercicios teóricos.
- 3. Superar el 70% de las cuestiones que se plantearán al final del curso.

ORGANIZACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: VIGO.

Fechas: 1º convocatoria: 10 al 12 de junio de 2019

2ª convocatoria: 4 al 6 de noviembre de 2019

Duración: 24 horas

Horario: 09:00h a 14:00h y 15:15h a 18:15h

Celebración: Restaurante Marcos.

http://www.marcosrestaurante.es/

Camiño da Devesa, 55, 36317 Vigo, Pontevedra +34 986 25 15 62

Maps: 42°14'43.4"N 8°40'20.7"W https://goo.gl/maps/C7oPAb62pi52



COFFEE BREAK y COMIDA INCLUIDOS

Inscripción

1ª Convocatoria: 10 al 12 de junio de 2019, en Vigo 2ª Convocatoria: 4 al 6 de noviembre de 2019, en Vigo

Tarifas del curso por persona (IVA no incuido)

Clientes TEINCO	1500 €*
No clientes	1800€*

^{*20%} descuento por cada asistente adicional de una misma empresa

PLAZAS LIMITADAS A 25 ASISTENTES

(por orden de inscripción)

Fecha límite inscripción: 3 de junio / 28 de octubre o hasta cubrir plazas disponibles.

La reserva de plaza se realiza con el comprobante del ingreso de la inscripción en la cuenta bancaria:

LA CAIXA ES32 2100 1657 8702 0006 2300

Enviar el comprobante de pago al correo vmoreno@teinco.es

Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 10 días antes de la celebración del curso para que TEINCO pueda realizar el reembolso de la inscripción.

TEINCO se reserva el derecho de aplazar la formación si no se alcanza un mínimo de asistencia. La nueva fecha pasaría a la segunda convocatoria y se comunicaría con una semana de antelación a los asistentes registrados.

Nombre v apellidos

Inscripción DATOS DEL ASISTENTE Y EMPRESA

Cargo en la emp	oresa					
DNI						
Email						
Convocatoria						
Empresa						
Actividad						
CIF						
Dirección						
Teléfono			Web			
Otros asistentes	2					
Otros asistentes	•					
Nombre y apellio	dos			DNI		
Cargo				Email		
Convocatoria						
Nombre y apellidos				DNI		
Cargo				Email		
Convocatoria				-		
Nombre y apellio	dos			DNI		
Cargo				Email		
Convocatoria					<u> </u>	
	En	. а	de	de		
		, ~				

Firma y Sello de la empresa.

Si le interesa bonificar las horas de la formación a través de la Fundación Estatal para la formación en el Empleo, consúltenos sin compromiso.

La inscripción deberá realizarse antes del 5 de junio / 28 de octubre si desea solicitar la bonificación de las horas.