

Abril 2019

**JORNADAS DE FORMACION
ESPECIALIZADA PARA PROFESIONALES
DE LA INDUSTRIA CONSERVERA**



Analizar y comprender los requisitos para el correcto diseño y validación de las etapas más críticas del proceso de elaboración de productos LACF /AF, es un requisito indispensable para la eficacia del Plan de Inocuidad alimentaria de su empresa.

Estas jornadas están dirigidas a todos aquellos profesionales del Sector encargados del diseño y validación de los protocolos de control de envases y establecimiento de tratamientos térmicos.

CELEBRACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: Manta / Ecuador.
Fechas: 1 al 6 de abril de 2019.
Horario: Jornadas solo de mañana
08:00h a 14:00h
Celebración: Hotel BALANDRA.
<http://www.hotelbalandra.com/>



Calle 20 y Avenida 7. Barrio Córdoba. Manta. Ecuador
Código Postal: 130802
Tel: (+59)3-2620545

ORGANIZACION: EcuATEINCO y TEINCO Tecnología Alimentaria.

FORMADORES: D^o. José María Brunet, ECUATEINCO
D^o. David Brunet Puigbo, TEINCO Tecnología Alimentaria
D^o. Amado Caride Castro, TEINCO Tecnología Alimentaria.

ALOJAMIENTO. Si alguno de los participantes desea buscar alojamiento para los días de la formación, el Hotel Balandra pone a su disposición la posibilidad de poder reservar habitaciones dobles de uso individual. Rogamos notificar con 15 días de antelación su necesidad de reserva en la dirección: comercial@ecuateinco.com

INCLUYE Presentaciones en castellano.
Certificado de asistencia.
Información complementaria digital.
Coffee breaks.
Estancia permanente de café.

AUTOCLAVES: ELEMENTOS, OPERATIVA Y MANTENIMIENTO.

Fechas: Lunes 1, martes 2 y miércoles 3 de abril 2019.

Horario.: 08:00h a 14:00h

- Introducción a los diferentes sistemas y equipos de esterilización.
- Particularidades de los diferentes fluidos que intervienen en el sistema.
- Elementos comunes: sistemas de seguridad, sistemas de ordenación de envases, válvulas, dispositivos de medición y sistemas de registro y monitorización
- Elementos de un automatismo y principios de funcionamiento.
- Particularidades de los autoclaves de vapor saturado.
- Particularidades de los autoclaves de vapor / aire.
- Particularidades de los autoclaves por inmersión.
- Particularidades de los autoclaves por spray y cascada.
- Puesta a punto del equipo: Planteando el calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
- Condiciones ideales de trabajo.
- Vigilancia del proceso.
- Ajustes y establecimiento de un mantenimiento preventivo.

TRATAMIENTOS TÉRMICOS AVANZADOS II:

Fechas: jueves 4 y viernes 5 de abril 2019.

Horario: 08:00h a 14:00h

- Esterilidad comercial: seguridad vs calidad.
- Microorganismos diana para el diseño de un tratamiento térmico.
- Objetivo de los criterios de supervivencia: definiendo la letalidad final del proceso.
- Parámetros de destrucción térmica: Significado e implicaciones prácticas.
- Comparativa método de Ball y General.
- Fórmulas y ejercicios donde aplicar los valores D, Z y F en el cálculo de letalidades y tiempos de proceso.
- Fórmulas y ejercicios para el cálculo de procesos alternativos.
- Ejercicios para estimar las pérdidas de calidad de un producto procesado térmicamente.
- Fórmulas y ejercicios donde aplicar los valores f_h , f_c , j_h y j_c en la estimación de tiempos de proceso cuando hay un cambio en el envase (tamaño, formato o material).
- Ejercicios para la resolución de desviaciones de proceso.

CONTROL DE ENVASES: INTEGRIDAD Y HERMETICIDAD

Fechas: sábado 6 de abril 2019.

Horario: 08:00h a 14:00h

- Tipos de materiales y de recubrimientos para el envasado: terminología.
- Integridad vs hermeticidad: Importancia para el producto final.
- Prerrequisitos: liberación positiva del envase, buenas prácticas y mantenimiento preventivo.
- Características de un buen cierre y elementos que intervienen en su desarrollo:
 - envases metálicos,
 - envases de vidrio.
 - envases plásticos.
 - envases multimaterial.
- Evaluación del cierre: controles destructivos y no destructivos.
- Límites críticos y operativos: referencias y recomendaciones.
- Evaluación de la calidad de los controles.
- Tipos de defectos.