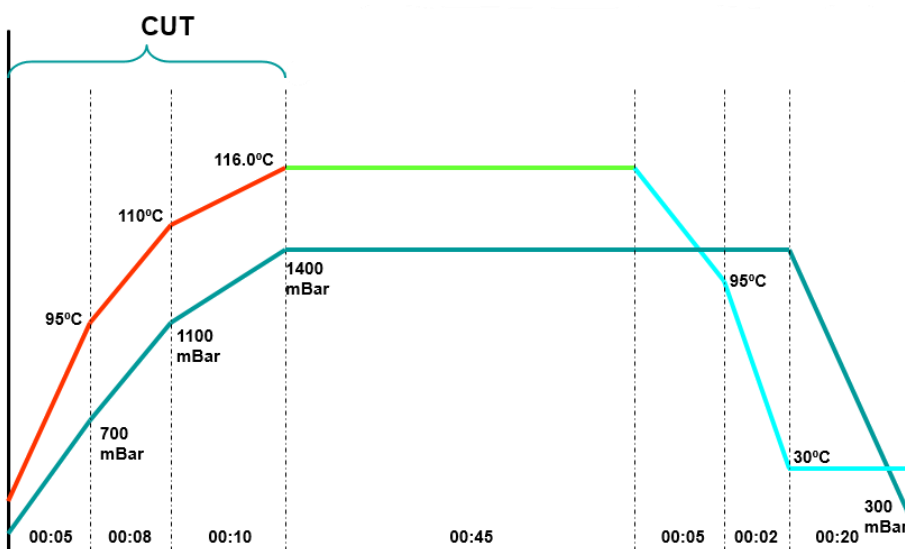


Formación avanzada en Tratamientos Térmicos

I Edición
4 junio 2018



*Alimentos de baja acidez y
acidificados envasados.*

La formación avanzada en tratamientos térmicos está dirigida a todo el personal implicado en la monitorización, verificación y diseño de los procesos de cocción, pasteurización y esterilización, utilizados en 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: 4, 5 y 6 de junio de 2018.

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.

ORGANIZACION.

- TEINCO *Tecnología Alimentaria*.

TEMARIO:

- Duración: 24 horas
- Días: lunes 4 a miércoles 6 de junio 2018.
- Horario: 09:00h a 14:00h y 15:15h a 18:15h

MÓDULO 1: Introducción:

- Los tratamientos térmicos como proceso de conservación de alimentos.
- Transformaciones que producen los tratamientos térmicos en los alimentos.
- Implicaciones del pH y la actividad de agua en la elección del tratamiento térmico.
- Microorganismos patógenos y alterantes asociados al producto y al proceso.
- Objetivos de la esterilización: Esterilidad comercial.

MÓDULO 2 Planificación y Control del Ciclo Térmico:

- Condiciones ideales de trabajo: producto y proceso
- Recetas: Diseño del calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
- Elementos para la vigilancia y control del proceso: parámetros de regulación.
- Monitorización.
- Ejercicios.

MÓDULO 3 Terminología y Parámetros de destrucción térmica:

- Desarrollo de curvas de letalidad.
- Comprendiendo el concepto de reducción decimal.
- Valores D y Z: Significado e implicaciones prácticas.
- Valor F. Cálculo por el método general.
- Objetivos de letalidad según el tipo de alimento: LACF y AF. Recomendaciones
- Determinando el tiempo de proceso óptimo: seguridad vs calidad.
- Ejercicios.

MÓDULO 4 Verificación y Validación de procesos de cocción:

- Factores limitantes del proceso.
- Importancia del mantenimiento preventivo
- Moluscos bivalvos
 - Microorganismos objetivo
 - Criterios de letalidad y letalidad acumulada.
- Especies formadoras de histamina
 - Histamina: problemática y sus controles preventivos; requisitos FDA.
 - La cocción como PCC: Requisitos para la validación del proceso.
 - Microorganismos objetivo.
 - Estrategia para el cumplimiento con los requisitos del SEAFOOD HACCP.
- Ejercicios.

MÓDULO 5 Verificación y validación de procesos de pasteurización y esterilización:

- Factores limitantes del proceso.
- Verificación del proceso.
 - Pruebas de penetración de calor: Diseño, desarrollo e interpretación de resultados.
 - Muestreo post-esterilización y pruebas de estabilidad.
- Validación del proceso.
 - Pruebas de distribución de temperatura: Diseño, desarrollo e interpretación de resultados.
 - Pruebas de distribución de calor: Diseño, desarrollo e interpretación.
 - Uso de Indicadores químicos y biológicos en la validación de tratamientos térmicos.
- Ejercicios.

MÓDULO 7 Gestión de desviaciones del proceso:

- Tipos de desviaciones.
- Estrategias para las acciones correctivas.
- Estimaciones: Método de la Fórmula de Ball.
- Destino final del producto.
- Ejercicios.

MÓDULO 8 Auditoría del sistema:

- Aspectos a revisar.
- Referencias.
- Mantenimiento preventivo.

Inscripción

4 al 6 de junio de 2018, de 9:00h a 18:15h, en Vigo.

Tarifas del curso por persona (IVA no incluido)

Clientes TEINCO	1500 €
No clientes	1800€

PLAZAS LIMITADAS A 25 ASISTENTES

(por orden de inscripción)

Fecha límite inscripción: viernes **25 de mayo** 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 acaride@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.

Inscripción

DATOS DEL ASISTENTE Y DE LA EMPRESA

Nombre y apellidos	
Cargo en la empresa	
DNI	
Email	
Empresa	

Actividad			
CIF		Actividad	
Dirección completa			
Teléfono		Web	

Otros asistentes

Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	
Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	
Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	

En _____, a _____ de _____ de _____

Firma y Sello de la empresa.

TEINCO se reserva el derecho de cancelar el curso en el caso de que no se alcance un número mínimo de asistentes.

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 viernes 25 de mayo si desea solicitar la bonificación de las horas.