

Junio 2018

FORMACIÓN AVANZADA EN TRATAMIENTOS TERMICOS



La nueva Ley de Modernización para la Inocuidad de los Alimentos de EEUU – FSMA (Título 21, parte 117) y las Regulaciones Federales de la Food & Drug Administration (FDA) para las empresas que procesan alimentos de baja acidez (Título 21, parte 113) y acidificados (Título 21, parte 114), exigen la correcta validación de todos aquellos controles preventivos diseñados para eliminar o reducir al máximo el riesgo de un peligro asociado a una etapa determinada del proceso.

Es por ello que conocer los requisitos para el correcto diseño, verificación y validación de los tratamientos térmicos incluidos como controles preventivos, es de vital importancia para la eficacia del Plan de Inocuidad Alimentaria.

Esta formación está dirigida a todo el personal encargado de la monitorización, verificación y diseño de tratamientos térmicos, con el objetivo de exponer y estandarizar sus criterios de validación.

CELEBRACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: Manta / Ecuador.
Fechas: 11 al 14 de junio 2018.
Horario: 08:00h a 14:00h
Celebración: Hotel BALANDRA.
<http://www.hotelbalandra.com/>



Pasión por la excelencia.

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

ORGANIZACION: TEINCO *Tecnología Alimentaria y EcuATEINCO*
FORMADORES: D. 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@teinco.es

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

TEMARIO:

VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS IMPLICADOS EN LA INDUSTRIA ELABORADORA DE CONSERVAS.

- Duración: 24 horas
- Días: lunes 11 a jueves 14 de junio 2018.
- Horario: 08:00h a 14:00h

MÓDULO 1: Introducción:

- Los tratamientos térmicos como proceso de conservación de alimentos.
- Peligros microbiológicos asociados al producto y al proceso: Microorganismos diana.
- Implicación del pH y la actividad de agua del alimento en su conservación mediante tratamientos térmicos.
- Objetivos de la esterilización: Esterilidad comercial.

MÓDULO 2 Autoclaves:

- Fluidos que intervienen en el proceso y características de los elementos de regulación.
- Sistemas de vapor saturado: características, componentes y operación.
- Sistemas de vapor/aire: características, componentes y operación.
- Sistemas de agua (inmersión, spray, cascada): características, componentes y operación.

MÓDULO 3 Planificación y Control del Ciclo Térmico:

- Condiciones ideales de trabajo.
 - Requisitos del producto.
 - Requisitos del proceso.
- Elementos que debe incluir el mantenimiento preventivo de un autoclave.
- Recetas: Diseño del calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
- Elementos para la vigilancia y control del proceso: parámetros de regulación.
- Monitorización.

MÓDULO 4 Parámetros de destrucción térmica:

- Desarrollo de curvas de letalidad.
- El concepto de reducción decimal.
- Valores D, Z y cálculo de F.
- Objetivos de letalidad según el tipo de alimento: LACF y AF.
- Determinando el tiempo de proceso optimo: seguridad vs calidad.

MÓDULO 5 Verificación y validación del proceso:

- 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 biológicos y surrogate microorganisms en la validación de tratamientos térmicos.

MÓDULO 6 Validación de procesos de cocción en especies formadoras de histamina.

- Histamina: problemática y sus controles preventivos; requisitos FDA.
- Microorganismos objetivo.
- La cocción como PCC: Requisitos para la validación del proceso.
- Propuesta de procedimiento para la validación del proceso y cumplimiento con los requisitos de la FDA.

MÓDULO 7 Gestión de desviaciones del proceso:

- Tipos de desviaciones.
- Estrategias para las acciones correctivas.
- Destino final del producto.



Amado Caride Castro

acaride@teinco.es

Skype: a.caride

+34 677093362.

Director de procesos en TEINCO Tecnología Alimentaria, coordina las actividades de la empresa como Autoridad de Procesos para plantas de procesado de productos de la pesca y productos vegetales.

Desde el año 1999, ha formado parte de la Unidad de asesoramiento técnico y normativo de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de pescados y mariscos de España (ANFACO-CECOPECA), desde donde asesoraba al Sector Empresarial en los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

Ha colaborado con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) de España en el desarrollo y ejecución de las diferentes ediciones del Plan Nacional de Acción de la Calidad de los Productos Pesqueros, así como con la *Agencia Española de Cooperación Internacional y Desarrollo* (AECID) y la *Dirección General de Salud y Protección al Consumidor de la Unión Europea* (DGSANCO) en el asesoramiento de Autoridades Sanitarias de diferentes países para la revisión de Planes Nacionales de Control, Instrucciones Técnicas y Guías de Buenas Prácticas.

Su experiencia como Autoridad de procesos se ha desarrollado en países como España, Mauritania, Marruecos, Túnez, Senegal, Guinea Bissau, Cabo verde, Mozambique, Panamá, Perú, Uruguay, Brasil, Guatemala, Ecuador, El Salvador y Jamaica.

Con más de 17 años de experiencia en la validación de tratamientos térmicos, está certificado como Instructor Líder en Controles Preventivos (PCQI LI) del FSPCA (certificate: 1adc9ede) y reconocido por la FDA para la impartición del temario Better Process Control School (BPCS).

Formador en el *Máster en Ciencia y Tecnología de Conservación de los Productos de la Pesca* de la Universidad de Vigo (España) desde el año 2005 hasta el 2015 y en el *Máster en Industrias Alimentarias* organizado por el Centro De Estudios Superiores De La Industria Farmacéutica de Madrid (España), ha sido ponente en el *Training Course on Fishery Products* organizado dentro del programa *BTSF (The Better Training for Safer Food)* de la DGSANCO celebrado en Jamaica (2014), en el Curso Avanzado sobre "*Procesado de productos del mar: tecnologías modernas y desarrollo de nuevos productos*" organizado por el Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO en España (2013), Formador en el buque de cooperación internacional español, INTERMARES (Marruecos, Senegal, Mozambique, Perú y Uruguay) (2010 – 2011), Formador en el *Programa CAP* de la AECID en Mauritania (2002 a 2005), Sudáfrica, Namibia, Kenia, Tanzania, Ghana (2007), Angola, Cabo Verde, Guinea-Bissau y Mozambique (2008), *Seminario Avanzado NAUTA* sobre Manipulación, Transformación, Comercialización y etiquetado de los Productos Pesqueros, entre otros.