

CURSO: La esterilización en alimentos de baja acidez: Principios fundamentales, diseño, control y registro.

*ANFACO-CECOPECA
27 y 28 de enero de 2022*

www.anfaco.es
T.986 469 301
formacion@anfaco.es

La esterilización en alimentos de baja acidez: Principios fundamentales, diseño, control y registro

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad de impartición:	Presencial por Aula Virtual (curso on-line conectado de manera síncrona con el docente)
Fechas:	El 27 y 28 de enero de 2022
Horario:	Jueves y viernes de 11:00 a 14:00
Duración:	6 horas
Precio:	Asociado ANFACO-CECOPESCA: 225€ (Precio con I.V.A. 272,25€) No asociado: 275€ (Precio con I.V.A. 332,75€) 10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnos/as de una misma empresa.
Bonificable:	Curso bonificable a razón de 78€/alumno
Impartición:	Impartición será realizada en castellano por un técnico de ANFACO-CECOPESCA a través de ZOOM.
Más información:	Adolfo Domínguez. T. 986 469 301 o formacion@anfaco.es Ver instrucciones de inscripción al final del documento.
OTROS	El curso se celebrará a distancia a través del programa ZOOM, por lo que el alumno inscrito recibirá un enlace para poder acceder y conectarse para seguir la formación. Este programa permite la interacción entre el alumno y el docente de cara a poder plantear cualquier duda o cuestión que pueda surgir durante la formación. Se requiere la conexión con videocámara y micrófono.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Dar formación especializada a personal técnico de las empresas en relación a uno de los principales PCCs en las empresas conserveras, como es el proceso térmico de esterilización, así como mejorar los conocimientos de las diferentes etapas del proceso.

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 1. Conservación de alimentos.

- La conservación de alimentos por acción del calor.
- Conservas de baja acidez (LACF): Propiedades.
- Criterios microbiológicos y el concepto de esterilidad comercial: vida útil.
- Comportamiento del producto y de los materiales de envasado durante el tratamiento térmico.

Módulo 2. El tratamiento térmico.

- Factores que influyen en la termorresistencia de los microorganismos.
- Supervivencia y letalidad térmica: El valor D, Z y F_0 .
- Tratamiento de Esterilización.
- Autoclaves.

Módulo 3. Establecimiento de las distintas etapas del proceso.

- Planteamiento del calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
- Elementos de control del proceso.
- Elementos de registro del proceso.
 - Documentación del proceso.

Módulo 4. Validación y verificación del proceso:

- Análisis y optimización del proceso:
 - Test de distribución de temperatura / calor.
 - Test de penetración de calor.
- Validación y verificación.
- Desviaciones del proceso y acciones correctoras.

DESTINATARIOS

Responsables de Calidad y/o de Producción, Fogoneros y Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias.

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS: El curso se celebrará en modalidad a distancia el jueves y el viernes 27 y 28 de enero de 11:00 a 14:00.

MATERIAL DIDÁCTICO: Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir el curso.

INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción estará abierto hasta el viernes 21 de Enero o hasta cubrir las 14 plazas disponibles. Enviar la siguiente información a formacion@anfaco.es

1. [Ficha de inscripción cursos ANFACO-CECOPESCA](#)

Una vez recibida la ficha de inscripción, se enviará factura proforma con el importe a ingresar para completar la inscripción.

Más información: Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: formacion@anfaco.es / adolfo@anfaco.es

IMPORTANTE: Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 8 participantes.