

26 y 27 de febrero

---

LA ESTERILIZACIÓN EN  
ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:  
PRINCIPIOS FUNDAMENTALES,  
DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO

6 h



01

## PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

## METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

## TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

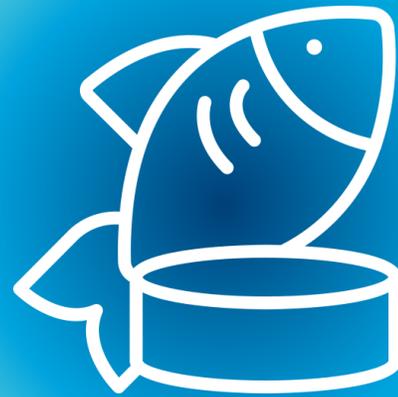


Zona interactiva

Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

El tratamiento térmico, desde la perspectiva de la calidad y la seguridad alimentaria, es una de las operaciones con más relevancia en el proceso productivo de la industria conservera. Es un punto de control crítico, que como tal debe estar validado y debe ser monitoreado sistemáticamente.



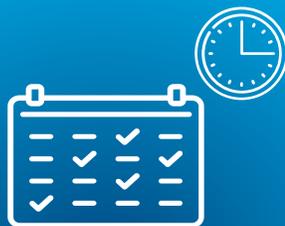


## AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



## DOCENTE



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Miércoles, 26 de febrero de 2025  
Jueves, 27 de febrero de 2025  
De 11:00 a 14:00 horas ambos días  
(6 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico del Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional de ANFACO-CECOPECA con más de 10 años de experiencia profesional.

LA ESTERILIZACIÓN EN  
ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:  
PRINCIPIOS FUNDAMENTALES,  
DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO





## METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

LA ESTERILIZACIÓN EN  
ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:  
PRINCIPIOS FUNDAMENTALES,  
DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO

## OBJETIVOS

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.

Mejorar los conocimientos de las diferentes etapas del proceso.



01

02



## PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Responsables de calidad y/o de producción, fogoneros y personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias.

LA ESTERILIZACIÓN EN  
ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ:  
PRINCIPIOS FUNDAMENTALES,  
DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO



# LA ESTERILIZACIÓN EN ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ: PRINCIPIOS FUNDAMENTALES, DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO

## MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



## La esterilización en alimentos de baja acidez: Principios fundamentales, diseño, control y registro (6h)

### 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 Fo.
- 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.

# TARIFAS FORMATIVAS

## LA ESTERILIZACIÓN EN ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ: PRINCIPIOS FUNDAMENTALES, DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

225 € (Precio con IVA 272,55 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

275 € (Precio con IVA 332,75 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**  
hasta un máximo de **78 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.



# LA ESTERILIZACIÓN EN ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ: PRINCIPIOS FUNDAMENTALES, DISEÑO, CONTROL Y REGISTRO

Para formalizar la inscripción:

- 01 Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[Inscríbete aquí!](#)

- 02 Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

# ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

