

29 y 30 de abril

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, 29 de abril de 2026

Jueves, 30 de abril de 2026

De 10:00 a 13:00 horas ambos días
(6 horas)

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



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO CYTMA 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 CYTMA:

235 € (Precio con IVA 284,35 €)

No asociado a ANFACO CYTMA:

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

ANFACO CYTMA

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

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

