



TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE ALIMENTOS

Fecha de inicio: 24 May 2023

Fecha de fin: 26 May 2023

Duración: 12 horas

Horarios: 9:00h – 13:00 h

Ubicación: Teams

Modalidad: Online

Precio: **520€**

Introducción

Una de las operaciones unitarias más importantes en los procesos productivos de la industria alimentaria, tanto desde un punto de vista de calidad como de seguridad alimentaria, es el tratamiento térmico. Resulta fundamental vigilar sistemáticamente la eficiencia y seguridad de los procesos, así como disponer de las herramientas y el conocimiento necesarios para adaptar los tratamientos a cambios en los procesos productivos y los productos comercializados. El curso aborda la revisión de los tratamientos térmicos de alimentos de forma sencilla y práctica con el objeto de aportar una guía de trabajo a aquellos profesionales de la industria alimentaria responsables de esta etapa del proceso de elaboración.

Objetivos

Esta formación pondrá al alcance del alumno y a través del desarrollo de casos prácticos de estudio, una metodología sencilla y potente para trabajar en tratamientos térmicos de conservación. Además, dará la oportunidad de familiarizarse con la instrumentación empleada habitualmente para la monitorización y evaluación de tratamientos térmicos. El curso reforzará el conocimiento de aquellos principios del tratamiento térmico de conservación y los equipos empleados, que son fundamentales para la elaboración de alimentos pasteurizados o esterilizados. Además, profundizará en el conocimiento de los criterios microbiológicos aplicables y en cómo vigilar de forma continua los procesos térmicos para asegurar la calidad y estabilidad del alimento. • Revisar los fundamentos de la validación de procesos de conservación y los principios generales de conservación mediante tratamiento térmico. Revisar los criterios microbiológicos aplicables y estándares de procesado habituales. • Introducir los métodos de validación de tratamientos térmicos y detallar el método general para el cálculo de letalidad o valor F. • Dar a conocer novedades en cuanto a destrucción de microorganismos no térmica • Describir los equipos de tratamiento térmico y las metodologías de estudio de distribución de temperatura y penetración de calor en los equipos industriales. • Desarrollar casos prácticos de control y validación de tratamientos térmicos

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-30%	-20%	-10%
(364,00€)	(416,00€)	(-52,00€/INS)



Dirigido a

Profesionales del sector de la alimentación.

Metodología

Las sesiones de formación tendrán lugar en un entorno virtual (videoconferencia) en el que ponentes y participantes tendrán la oportunidad de interactuar. Las ponencias se realizarán en directo durante el horario del curso.

Programa

Día 1 09:00-09:15 Recepción 09:15-09:30 Presentación AINIA y enmarcar curso TTs (M^a Paz Villalba, AINIA) 09:30-11:00 Introducción y detalles históricos. • Principios de conservación por tratamiento térmico: esterilización y pasteurización (José Benedito, UPV) 11:00-11:15 Pausa 11:15-12:30 Revisión respuestas. Comentarios. • Continuación principios conversación. • Introducción criterios microbiológicos y estándares de procesado (José Benedito, UPV). 12:30-13:30 Charla: "determinación experimental de los parámetros de termorresistencia" (Amparo de Benito, AINIA). **Día 2** 09:00-09:45 Introducción a los métodos de validación de tratamientos térmicos (José Benedito, UPV). 09:45-11:15 Sistemas de pasteurización y esterilización de alimentos (en continuo o por carga). Equipos (José Benedito, UPV). 11:15-11:30 Pausa 11:30-12:30 Tratamientos alternativos (no-térmicos) (José Benedito, UPV). 12:30-13:30 Charla: "Alternativas de envase para el tratamiento térmico: materiales plásticos" (José Ángel Garde, AINIA). **Día 3** 09:00-10:30 Estudios de distribución de temperatura • Estudios de penetración de calor. El método general para el cálculo de letalidad acumulada (valor F) (José Benedito, UPV). 10:30-11:00 Vídeo Planta piloto determinación curva de T tratamiento en autoclave y equipos de medición de temperatura. Vídeo con distintos tipos de sondas en distintos envases (importancia de registrar la temperatura en el punto frío) (José Benedito, UPV y AINIA). 11:00-11:15 Pausa 11:15-13:15 Casos prácticos: aplicación del método general para el cálculo de la F y validación de tratamientos térmicos. • Esterilización en batch y en continuo. • Pasteurización en batch y en continuo (José Benedito, UPV)