



## TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE ALIMENTOS

Fecha de inicio: 21 May 2024

Fecha de fin: 23 May 2024

Duración: 12 horas

Horarios: 9:00h – 13:00 h

Ubicación: Teams

Modalidad: Online

Precio: **556€**

### 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

### Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
<b>-30%</b> (389,20€)	<b>-20%</b> (444,80€)	<b>-10%</b> (-55,60€/INS)

de estudio de distribución de temperatura y penetración de calor en los equipos industriales. • Desarrollar casos prácticos de control y validación de tratamientos térmicos

## 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. Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

## Programa

**Día 1** 09:00-09:15 Recepción 09:15-09:30 Presentación AINIA y presentación del curso. (M<sup>a</sup> 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 de respuesta sobre cuestiones planteadas previamente por el tutor. Comentarios. • Continuación principios conservación. • Introducción criterios microbiológicos y estándares de procesado. (José Benedito, UPV) 12:30-13:30 Determinación experimental de los parámetros de termoresistencia (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 de conservación alternativos (no-térmicos) (José Benedito, UPV) 12:30-13:30 Alternativas de envase para el tratamiento térmico: materiales plásticos (Nacho Sanchis, 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 Temperatura de tratamiento en autoclave y equipos de medición de temperatura. (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)