

CONTROL DE PROCESOS TERMICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cod.: FH2004

DESTINATARIOS

Dirigido a responsables de control de calidad, técnicos y responsables de procesos de pasteurización y esterilización en industrias alimentarias.

OBJETIVOS

Conocer los principios que rigen la destrucción térmica de microorganismos, aprender a calcular la cantidad de tratamiento térmico que debe aportar un proceso concreto, o su curva de tratamiento térmico, para conseguir un determinado objetivo de reducción microbiana, y conocer todos los factores que influyen en la eficacia del proceso.

PROGRAMA

1. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 - Conceptos de microbiología de los alimentos
 - Inocuidad en procesos de pasteurización y esterilización
 - Bacterias relevantes en proceso térmicos
2. UTILIZACIÓN DE ALTAS TEMPERATURAS
 - Diseño de procesos
 - Puntos Críticos
 - Equipos utilizados y funcionamiento
 - Higiene y manipulación post proceso
 - Instrumentación y variables de proceso
3. TRATAMIENTOS TÉRMICOS
 - Fundamentos de la aplicación de altas temperaturas
 - Tratamientos térmicos
 - Esterilización
 - Cálculos de procesamiento térmicos (D, Z y F)
 - Método general
 - Método general v/s método de Ball
 - Ejercicios de aplicación
4. ESTUDIOS TÉRMICOS
 - Instalación de termocuplas
 - Instalación de termocuplas según el proceso y el método utilizado para los cálculos
 - Estudios de distribución de calor
 - Estudios de penetración de calor
4. AUTORIDAD DE PROCESO



MODALIDAD:

Online

FECHA:

Consultar convocatoria

DURACIÓN:

40 horas

IMPORTE:

300€/alumno (100% Bonificable para trabajadores de Régimen General)

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com