



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
 - 1.1. Conceptos de microbiología de los alimentos
 - 1.2. Inocuidad en procesos de pasteurización y esterilización
 - 1.3. Bacterias relevantes en proceso térmicos
2. Utilización de altas temperaturas
 - 2.1. Diseño de procesos
 - 2.2. Puntos críticos
 - 2.3. Equipos utilizados y funcionamiento
 - 2.4. Higiene y manipulación post proceso
 - 2.5. Instrumentación y variables de proceso
3. Tratamientos térmicos
 - 3.1. Fundamentos de la aplicación de altas temperaturas
 - 3.2. Tratamientos térmicos
 - 3.3. Esterilización
 - 3.4. Cálculos de procesamiento térmicos (d, z y f)
 - 3.5. Método general
 - 3.6. Método general v/s método de ball
 - 3.7. Ejercicios de aplicación
4. Estudios térmicos
 - 4.1. Instalación de termocuplas
 - 4.2. Instalación de termocuplas según el proceso y el método utilizado para los cálculos
 - 4.3. Estudios de distribución de calor
 - 4.4. Estudios de penetración de calor
5. Autoridad de proceso



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

40 horas

IMPORTE:

300€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

+ INFORMACIÓN

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