



# VALIDACIÓN DE PROCESOS TÉRMICOS DE ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS

	21 y 22 de septiembre de 2021		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación Molina de Segura (Murcia)
	Mañana: de 09:00 a 14:00		Formación Presencial
	*Marian Pedrero: <a href="mailto:marian@ctnc.es">marian@ctnc.es</a> *Elena Dussac: <a href="mailto:elenadg@ctnc.es">elenadg@ctnc.es</a> Tlf. 968389011. <a href="http://www.ctnc.es">www.ctnc.es</a>		

## > OBJETIVO

Formación de especialistas profesionales en el ámbito alimentario, con conocimientos en las distintas tecnologías de procesado de alimentos, en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.

- ✓ Conocimientos teóricos sobre procesos de conservación de alimentos.
- ✓ Metodologías utilizadas en la industria que aseguren el control de la calidad y seguridad de los alimentos procesados.
- ✓ Elaboración de alimentos microbiológicamente estables y nutricionalmente saludables.
- ✓ Conocimientos teóricos sobre nuevas tecnologías de procesado y envasado de alimentos

## > PRECIO

- Asociado: 350€
- No asociado: 700€

*15% de descuento a partir del segundo asistente de una misma empresa*

Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante la Fundación Estatal para el Empleo (FUNDAE).



*El CTNC le gestiona de forma gratuita la bonificación de la FUNDAE (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo) siempre que se comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada*

*\* El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas*

CTNC (Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación)





## > LÍMITE DE PLAZAS

15 plazas que se adjudicarán por riguroso orden de inscripción

## > HORARIO

La duración del curso será de 10 horas distribuidas en dos jornadas en horario de mañana de 9 a 14 h.

## > PROFESORADO

Impartido por especialistas del CTNC.

## > PROGRAMA

- **FUNDAMENTOS DE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS**
- **PRINCIPIOS Y MANEJO DE AUTOCLAVES Y PASTEURIZADORES.**
  - Equipos y funcionamiento.
  - Cuantificación de tratamientos térmicos.
- **FUNDAMENTOS DEL PROCESADO Y ENVASADO ASÉPTICO.**
- **REQUERIMIENTOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS.**
  - Cinética de destrucción de microorganismos.
  - Conceptos básicos y cálculo de valores de F, z y temperatura de referencia (teoría y prácticas).
  - Evaluación del tratamiento térmico y realización de curvas de calor.
- **OTRAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO Y ENVASADO DE ALIMENTOS**
  - Pasteurización por altas presiones hidrostáticas
  - Radiofrecuencia y microondas

