

Validación de tratamientos térmicos de alimentos líquidos mediante la herramienta SciFood Studio

15 de Mayo 2025

MODALIDAD: Presencial

HORARIO: 09:30 a 13:00

Precio: Gratuito

En esta jornada se abordaran las tareas de Determinación, Validación, Optimización de los valores de las medidas de control así como la Vigilancia y Verificación de los tratamientos térmicos más adecuados de alimentos líquidos procesados en pasteurizadores industriales en continuo, tubulares, UHT y otros, para garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad y calidad del producto por medio de la herramienta **SciFood Studio**.

El curso iniciará con un pequeño refresco de conceptos clave en pasteurización térmica de alimentos y mostrará las capacidades y metodología de trabajo que brinda la aplicación **AppertFlow**. Usando **AppertFlow**, se mostrará como planificar y crear un proyecto de pasteurización de un alimento concreto y como es posible gestionar y explotar el proyecto creado en un entorno industrial de fabricación.

SciFood Studio es un entorno de trabajo que facilita las decisiones que determinan la inocuidad y calidad de los alimentos y compila un paquete único de aplicaciones software altamente profesionales y fáciles de usar, enfocadas todas ellas en la aplicación del conocimiento científico más actual en los procesos industriales reales de fabricación de alimentos. En concreto incluye las APP's **AppertFlow** y **LabNotes** pensadas para facilitar el día a día en la práctica industrial relacionada con la producción en continuo de alimentos líquidos facilitando el cumplimiento de esquemas de certificación en inocuidad alimentaria como BRC o IFS.

AppertFlow es una herramienta software que sirve para Determinar, Validar, Optimizar, Vigilar y Verificar el tratamiento térmico más adecuado de alimentos líquidos procesados en pasteurizadores en continuo, sirviendo al fabricante de apoyo fundamental para garantizar y demostrar objetivamente el cumplimiento de los requisitos de seguridad y calidad de su producto proporcionándole respaldo documentado frente a auditorías bien sean de tercera parte promovidas por sus propios clientes o requeridas en normas de certificación en inocuidad alimentaria tipo BRC, IFS u otras.

LabNotes es un cuaderno electrónico de anotación y seguimiento trazable de la información analítica relativa a todo tipo de alimentos e ingredientes que se manejan y procesan en fábrica, que ayuda a la toma de decisiones de fabricación, facilitando el seguimiento y control evolutivo de sus parámetros de calidad y que afectan directamente a los procesos de fabricación, permitiendo tener organizada y disponible toda la información analítica generada en la empresa.