



CURSO TRATAMIENTO TÉRMICOS DE ALIMENTOS

 **22 23 y 24 septiembre 2026**



Modalidad y duración

- **Modalidad:** Aula virtual (Microsoft Teams)
- **Duración:** 15 horas en 3 Jornadas
- **Horario:** 09:00 – 14:00 h



Precio

- **400 €** (Asociados)
- **700 €** (No asociados)
- **Bonificación FUNDAE:** 195 €

El curso pretende formar 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.

Objetivos:

- 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

Programa:

Tema 1. Fundamentos de los tratamientos térmicos

Tema 2. Principios y manejo de autoclaves y pasteurizadores. Equipos y funcionamiento.

Tema 3. Fundamentos del procesado y envasado aséptico.

Tema 4. 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. Evaluación del tratamiento térmico y realización de curvas de calor

Tema 5. Validación y Estudios de distribución de temperatura de procesos: FDA, IFS, BRC, IFTPS

- Pasteurizadores
- Autoclaves
- Procesado aséptico



Tema 6. Otras tecnologías de procesado y envasado de alimentos

- Pasteurización por altas presiones hidrostáticas
- Radiofrecuencia y microondas
- Atmosferas modificadas
- Envases activos/inteligentes
- Calentamiento óhmico

 **Certificado asistencia**

A la finalización recibirán un certificado de asistencia.