



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Principios de control de tratamiento térmico en alimentos de baixa acidez e acidificados. Validación do tratamiento térmico e contro de peches

CONVOCATORIA: Convocatoria de autonómico do 1º semestre

GRUPO: Consellería de Sanidade

ÁREA: Consellería de Sanidade

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	20
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2020
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	ESPECÍFICO	EDICIÓN:	1

DATA MATRÍCULA: Do 20/02/2020 - 08:00h ao 27/02/2020 - 23:55h

2. DESCRICIÓN

DESCRIPCIÓN CURSO

1. Aumentar o coñecemento do persoal inspector do mundo dos tratamentos térmicos de alimentos . Base microbioloxica.
2. Capacitar aos inspectores para interpretar os estudos de distribución e penetración de calor na industria alimentaria.
3. Valoración das gráficas de esterilización e demais parámetros asociados.
4. Dotar ao personal inspector de ferramentas que lle permitan avaliar e detectar errores de procesado que poden ter consecuencias na seguridade alimentaria.
5. Proporcionar coñecementos actualizados sobre a valoración dos parámetros de control de peche na industria conserveira .
6. Dotar ao persoal inspector de información que lle permita avaliar os procedementos de verificación/validación do peche das latas na industria conserveira e determinar se cumplen os obxectivos para os que foron deseñados.
7. Proporcionar coñecemento sobre os defectos de peche más frecuentes e as súas consecuencias na seguridade alimenaria.

DESTINATARIOS

Inspectores/as veterinarios de saúde pública.

PROGRAMA

Módulo 1: Microorganismos resistentes ao tratamiento térmico e efectos no consumidor

- Introdución á microbioloxía dos alimentos.
- Factores influentes no crecimiento microbiano.
- Tratamento térmico e factores de influencia.
- Tipos de tratamiento térmico segundo microorganismo obxectivo.
- Principais microorganismos obxectivo.

Módulo 2: Principios de funcionamiento dos equipos empregados para o tratamiento térmico.

- Análise factores críticos dende a perspectiva (producto, máquina, proceso)
- Clasificación e funcionamento dos equipos empregados no tratamiento.

Módulo 3: Validación do tratamiento térmico.

- Deseño do estudo de distribución de temperatura e penetración de calor.
- Introdución á análise de resultados e interpretación de informes.
- Obradoiros prácticos. Interpretación de informes. Cálculo teórico do valor de letalidade. Avaliación de resultados.

Módulo 4: Rexistros e documentación.

- Rexistros necesarios para lograr un control completo do tratamento térmico a partir do principio de funcionamento do equipo.
- Talleres: Avaliación de rexistros.

Módulo 5: Peché en envases ríxidos, semiríxidos e flexibles.

- Introdución ao peche de envases.
- Factores críticos segundo tipo de envase.
- Talleres prácticos. Avaliación do peche.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Directores técnicos sanitarios de industrias alimentarias, especialmente da pesca.

Inspectores/as veterinarios con especial dedicación á industria conserveira

Inspectores/as veterinarios con dedicación ao sector da cocción/pasterización de moluscos.

3. DATOS EDICIÓN

SANTIAGO

LOCALIDADE: Santiago de Compostela	INICIO / FIN: 26/10/2020 a 29/10/2020
---	--

NUM. PRAZAS: 25	ESTADO: NORMAL - (DIPLOMAS EM.)	DATA EXAME: 04/06/2020 ás 13:00h
------------------------	--	---

DOCENTES NOMEADOS

ALSERCO GALICIA S.L.

LUGAR DE REALIZACIÓN DO EXAME

AULA 11: Os días 26, 27, 28 e 29 de outubro de 09:00 a 14:00. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA