



## 1. DATOS DA ACTIVIDADE

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

**CONVOCATORIA:** Convocatoria autonómico 1ª semestre

**GRUPO:** Consellería de Sanidade

**ÁREA:** Consellería de Sanidade

<b>CUALIFICACIÓN:</b>	APROVEITAMENTO	<b>PLAN:</b>	F. FINALISTAS	<b>HORAS:</b>	20
<b>ADMINISTRACIÓN:</b>	AUTONÓMICA	<b>ESTADO:</b>	CONVOCADO	<b>ANO:</b>	2022
<b>MOD.IMPARTICIÓN:</b>	PRESENCIAL	<b>TIPOLOXÍA:</b>	ESPECÍFICO	<b>EDICIÓNS:</b>	1

**DATA MATRÍCULA:** Do 16/02/2022 - 08:00h ao 01/03/2022 - 23:55h

**RESPONSABLE:** CASTRO REY, JOSE LUIS [jose.luis.castro.rey@sergas.es]

## 2. DESCRICIÓNS

### DESCRICIÓN CURSO

1. Aumentar o coñecemento do persoal inspector do mundo dos tratamentos térmicos de alimentos. Base microbiolóxica.
2. Capacitar aos/ás inspectores/as 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 persoal inspector de ferramentas que lle permitan avaliar e detectar erros 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 cumpren os obxectivos para os que foron deseñados.
7. Proporcionar coñecemento sobre os defectos de peche máis frecuentes e as súas consecuencias na seguridade alimenaria.

### DESTINATARIOS

Inspectores/as veterinarios de saúde pública por orde preferente: 1º) Directores/as técnicos/as sanitarios/as de industrias alimentarias, especialmente da pesca. 2º) Inspectores/as veterinarios con especial dedicación á industria conserveira. 3º) Inspectores/as veterinarios con dedicación ao sector da cocción de moluscos e procesos de pasteurización.

### PROGRAMA

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

- Introducción á microbioloxía dos alimentos.
- Factores influentes no crecemento microbiano.
- Tratamento térmico e factores de influencia.
- Tipos de tratamento térmico segundo microorganismo obxectivo.
- Principais microorganismos obxectivo.

Módulo 2: Principios de funcionamento dos equipos empregados para o tratamento térmico.

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

Módulo 3: Validación do tratamento térmico.

- Deseño do estudo de distribución de temperatura e penetración de calor.
- Introducción 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: Peche en envases ríxidos, semiríxidos e flexibles.

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

### CRITERIOS DE SELECCIÓN

Por orde preferente:

- 1º) Directores/as técnicos/as sanitarios/as de industrias alimentarias, especialmente da pesca.
- 2º) Inspectores/as veterinarios con especial dedicación á industria conserveira.
- 3º) Inspectores/as veterinarios con dedicación ao sector da cocción de moluscos e procesos de pasterización.

## 3. DATOS EDICIÓNS

### SANTIAGO

**LOCALIDADE:** SANTIAGO DE COMPOSTELA

**INICIO / FIN:** 09/05/2022 a 12/05/2022

**NUM. PRAZAS:** 24

**ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

**DATA EXAME:** 12/05/2022 ás 14:00h

### DOCENTES NOMEADOS

ALSERCO GALICIA S.L.

### LUGAR DE REALIZACIÓN

**AULA 6:** Os días 09, 10, 11 e 12 de maio de 09:30 a 14:30. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA