



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: 1ª Convocatoria Autonómico

GRUPO: Consellería de Sanidade

ÁREA: Consellería de Sanidade

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	20
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2023
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	ESPECÍFICO	EDICIÓNS:	1

DATA MATRÍCULA: Do 11/03/2023 - 08:00h ao 20/03/2023 - 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: 08/05/2023 a 11/05/2023

NUM. PRAZAS: 24

ESTADO: NORMAL - (DIPLOMAS EM.)

DATA EXAME: 11/05/2023 ás 14:00h

DOCENTES NOMEADOS

ALSERCO GALICIA S.L.

LUGAR DE REALIZACIÓN

AULA 9: Os días 08, 09, 10 e 11 de maio de 09:30 a 14:30. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA