ESCOLA GALEGA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

FICHA DA ACTIVIDADE FORMATIVA
FC26137

1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Principios de control de tratamento térmico en alimentos de baixa acidez e acidificados.

CONVOCATORIA: AUTONOMICO, 1ª convocatoria

GRUPO: Consellería de Sanidade

ÁREA: Consellería de Sanidade

CUALIFICACIÓN:	APROVEITAMENTO	**PLAN:**	F. FINALISTAS	**HORAS:**	20
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	**ESTADO:**	CONVOCADO	**ANO:**	2026
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	**TIPOLOXÍA:**	ESPECÍFICO	**EDICIÓNS:**	1

DATA MATRÍCULA: Do 19/02/2026 - 09:00h ao 25/02/2026 - 14:00h

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 personal inspector de ferramentas que lle permitan avaliar e detectar erros de procesado que poden ter consecuencias na seguridade alimentaria.
S. 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:

1. Directores/as técnicos/as sanitarios/as de industrias alimentarias, especialmente da pesca.
2. Inspectores/as veterinarios/as con especial dedicación á industria conserveira.
3. Inspectores/as veterinarios/as con dedicación ao sector da cocción de moluscos e procesos de pasteurización
4. Outros inspectores/as veterinarios de saúde pública .

PROGRAMA

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

- Introdución 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.
- 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: Peche en envases ríxidos, semiríxidos e flexibles.

• Introdución ao peche de envases.

• Factores críticos segundo tipo de envase.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Criterios xerais da EGAP, segundo a Resolución do 10 de maio de 2023, pola que se fan públicas as bases e as condicións xerais de participación nas actividades formativas (DOG núm 96, do 23 de maio de 2023).

3. DATOS EDICIÓNS

SANTIAGO

LOCALIDADE: Santiago de Compostela		**INICIO / FIN:** 18/05/2026 a 21/05/2026	
NUM. PRAZAS: 25	**ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.)		**DATA EXAME:** 21/05/2026 ás 13:30h

DOCENTES NOMEADOS

ALSERCO GALICIA S.L.

LUGAR DE REALIZACIÓN DO EXAME

AULA 9: Os días 18, 19, 20 e 21 de maio de 09:00 a 14:00. EGAP, Rúa Madrid, 2-4, CP15707, SANTIAGO DE COMPOSTELA