

PROCESAMIENTO TÉRMICO DE ALTAS TEMPERATURAS EN ALIMENTOS

22, 23, 29 y 30 de agosto de 2022

Curso Abierto

OBJETIVO GENERAL /

- Conocer los fundamentos y aplicar adecuadamente un proceso de altas temperaturas en alimentos, para cumplir con los objetivos de inocuidad de la legislación nacional e internacional.

DIRIGIDO A /

- Gerencias y jefaturas relacionadas con las áreas de proceso (operación) y sistemas de gestión de calidad.
- Supervisores y monitores de líneas de proceso.
- Consultores y auditores de procesos de alimentos.

CONTENIDOS /

INTRODUCCIÓN:

- Principio de acción del calor (temperatura) sobre los microorganismos.
- Definición de Tratamiento Térmico.
- ¿Qué es una alta temperatura de alimentos?
- ¿Por qué hay diferencias en los tratamientos térmicos de microorganismos y esporas?
- Clasificación de los procesos térmicos en alimentos por la fuente de calor.

MÓDULO 1: Tratamientos Térmicos Clásicos

- Escaldado: Objetivos; rangos de condiciones de operación y reducción de ciclos logarítmicos.
- Pasteurización: Objetivo; rangos de condiciones de operación, y reducción de ciclos logarítmicos.
- Esterilización: Objetivo; rangos de condiciones de operación, y reducción de ciclos logarítmicos.
- Etapas de un tratamiento térmico de altas temperaturas en alimentos (Calentamiento, Mantención y Enfriamiento).
- Diferencias entre formatos de proceso discontinuos (Bulk Canning) versus continuos (Procesamiento Aseptico)

MÓDULO 3: Parámetros y Diseño de Procesos Térmicos de Alta Temperatura

- Criterios de selección del microorganismo indicador
- Efecto del pH sobre los tratamientos térmicos de alta temperatura
- Factores que afectan a los tratamientos térmicos de alta temperatura en alimentos.
- Definición del punto frío de un alimento (comportamiento conductivo o convectivo).
- Cinética de destrucción térmica microbiana.
- Tiempo de Reducción Decimal; D – Value.
- Termorresistencia; z – value.
- Letalidad; L – value.
- Valor de Esterilización; SV – Value.
- Tiempo de Mantención (Holding); F – Value.
- Curva TDT (Tiempo de Muerte Térmica).
- Procesos Térmicos Equivalentes.
- Ejercicios.

MÓDULO 4: Cálculos de Procesos Térmicos

- Determinación de tiempo de calentamiento y mantención por el Método de Ball (curva simple)

PROCESAMIENTO TÉRMICO DE ALTAS TEMPERATURAS EN ALIMENTOS

22, 23, 29 y 30 de agosto de 2022

Curso Abierto

INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	16 horas en 4 jornadas 22, 23, 29 y 30 de agosto de 2022 14.00 a 18.00 hrs.
PLATAFORMA	Aula Virtual 360 GMS
MATERIALES INCLUIDOS	Presentación digital del curso, material digital para realización de talleres, diploma digital de participación y certificado de aprobación.
VALOR POR PARTICIPANTE	\$190.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SPA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	Información para inscribir ante sence Código sence 1238005742 Nombre ante sence: Aplicación De Técnicas De Inocuidad Alimentaria

Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio. "360GMS se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el quórum mínimo"

Daniela López Ardiles
Encargada Marketing & Comunicaciones
daniela.lopez@360gms.cl
+56 9 32937684