



CURSOS 2018: FORMACIÓN OPERATIVA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL AUTOCLAVE

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1- Conservas alimentarias: conceptos básicos y tipos.
- 1.2- Parámetros físico-químicos del producto alimentario.
- 1.3- Parámetros microbiológicos del producto alimentario.
- 1.4- Parámetros reológicos del producto alimentario.

2. PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIOS AL TRATAMIENTO TÉRMICO

- 2.1- Procesos culinarios y condicionantes sobre los procesos de esterilización/pasteurización.
- 2.2- Operativa del envasado.
- 2.3- Características del envase y condicionantes sobre los procesos de esterilización/pasteurización.

3. EL AUTOCLAVE

- 3.1- Características operativas y de funcionamiento.
- 3.2- Programación de los tratamientos térmicos.
- 3.3 - Obtención y gestión de los datos de los tratamientos térmicos.
- 3.4 - Operaciones de mantenimiento de la autoclave.

4. PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LOS PROCESOS DE ESTERILIZACIÓN Y PASTEURIZACIÓN

- 4.1- Microbiología básica de los alimentos.
- 4.2- Pasteurización y esterilización: Características y condicionantes sobre el producto.
- 4.3- Concepto y cálculo de los valores P_0 y F_0 .
- 4.4- Tipos y parámetros para la programación de tratamientos térmicos.

5. EJEMPLO PRÁCTICO DE UN PROCESO COMPLETO DE ESTERILIZACIÓN O PASTEURIZACIÓN

6. CONTROL DE CALIDAD DE LAS CONSERVAS

- 6.1- Interpretación de los datos del tratamiento térmico.
- 6.2- Características de la conservación del producto y caducidad.
- 6.3- Controles físico-químicos y microbiológicos.
- 6.4- Normativa alimentaria y exigencias de las autoridades Sanitarias sobre el producto.

7. ANÁLISIS PRODUCTO

J.P Selecta ofrece la posibilidad de realizar unas pruebas de control de calidad del producto obtenido (análisis microbiológico y de vida útil del mismo) para verificar la inocuidad del mismo, así como ayudar al cliente a interpretar los resultados analíticos y a familiarizarse con conceptos propios del control de calidad de las conservas.

8. INFORME TÉCNICO FINAL

Con toda la información obtenida de las fases anteriores, el técnico alimentario de J.P Selecta redacta un informe con las conclusiones de las pruebas realizadas y detalla toda la operativa a tener presentes para realizar los tratamientos térmicos deseados, con garantía y conocimiento para afrontar las exigencias de las autoridades Sanitarias y del mercado.

Formación presencial en las instalaciones de la empresa J.P Selecta, S.A. Duración aproximada de 6 horas e impartida por un técnico alimentario licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Lluís Checa Responsable de formación