



## 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.

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