

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

FAX 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

NIF

Provincia

e-mail

Fax

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



SILLIKER®
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria
www.silliker.es

Sede Central
Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

Centro de análisis sensorial
Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

**Laboratorio microbiología
y recepción de muestras**
Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

Delegación Zona Centro
Avda. de Europa, 14
(Edificio AFFIRMA)
28108 La Moraleja (Madrid)
Tel. 911 890 519
Fax. 911 890 539



Destrucción térmica de microorganismos: Casos prácticos

Tecnología de procesos

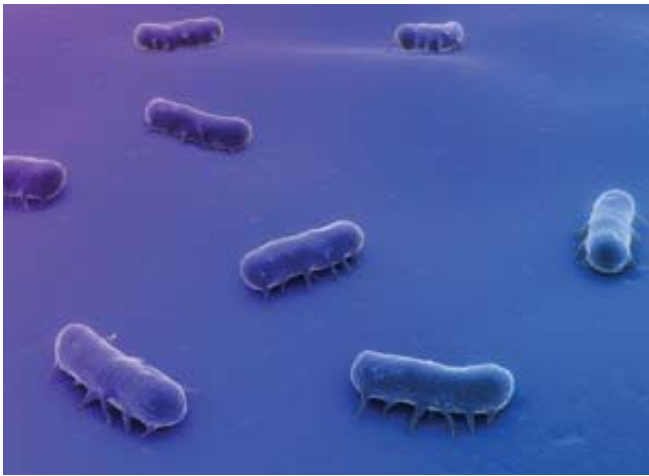
SILLIKER®
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria



CURSO DESTRUCCIÓN TÉRMICA DE MICROORGANISMOS EN PROCESOS DE PASTERIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN

Barcelona, 13 de mayo de 2010

Destrucción térmica de microorganismos: Casos prácticos



INTRODUCCIÓN

La presencia de microorganismos patógenos en un alimento supone un riesgo elevado para la salud de las personas que van a consumirlo. La presencia de microorganismos banales supone, en un buen número de alimentos, la limitación de su vida comercial.

Todos estos hechos convierten a las operaciones de tratamiento térmico en procesos fundamentales para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos. A la vez que se garantiza la destrucción de los microorganismos, hay que preservar la degradación de los componentes termolábiles del alimento que se procesa. Si el tratamiento térmico no es suficientemente intenso, el alimento contendrá aún microorganismos indeseables y no será seguro. Si el tratamiento térmico es superior al necesario, se producirán pérdidas de nutrientes no deseadas ni justificadas, que reducirán el poder nutricional del alimento, y cambios en la textura, color, olor o sabor del alimento, que reducirán su calidad. En consecuencia, se debe calcular y controlar adecuadamente los procesos de tratamiento térmico para asegurar que nada de esto pueda llegar a suceder.

Los conceptos de temperatura letal, cinética de destrucción de microorganismos por calor, y el resto de factores que condicionan la eficacia de esta operación, tiempo de reducción decimal, cantidad de tratamiento térmico,... son fundamentales para el correcto diseño de la operación que queremos llevar a cabo.

OBJETIVOS

Conocer los principios que rigen la destrucción térmica de microorganismos.

Aprender a calcular la cantidad de tratamiento térmico que debe aportar un proceso concreto, o su curva de tratamiento térmico, para conseguir un determinado objetivo de reducción microbiana.

Conocer todos los factores que influyen en la eficacia de este proceso.



DIRIGIDO A

Responsables y técnicos de Calidad, I+D, ingenieros de procesos y responsables técnicos en Seguridad Alimentaria.

CONTENIDO

1. Principios y cinética de la destrucción térmica de los microorganismos por calor
2. Variación de la termoresistencia de los microorganismos en función de las características del producto.
3. Pasterización. Esterilización. Equipos y tecnologías aplicadas.
4. Parámetros que condicionan el diseño de un proceso de tratamiento térmico
5. Valores de D y z de los microorganismos más representativos y su control.
6. Casos prácticos

PROFESORADO

Anna Torrent

Responsable Dpto. Innovación y Tecnología de **SILLIKER**

Josep Mestres

Director General de **SILLIKER**

CELEBRACIÓN

13 de mayo de 2010, de 9.00 a 18.00 h
(13:30-15:00 pausa comida) (7,5 horas lectivas)

Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna
08040 Barcelona

B Autobuses

PR04, 21, 109 y 110



INSCRIPCIONES

400 €/asistente + 16% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes 320 €/asistente + 16% IVA.
El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número **93 263 26 46**, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Caixa Catalunya: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.

SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 6 de mayo de 2010
Plazas limitadas