

TEMARIO DE CURSO

TPU

Sialico

TRATAMIENTOS TÉRMICOS NIVEL BÁSICO



FOOD SAFETY STANDARDS UNIT Sialico

 MODALIDAD

Online

 DURACIÓN

14 Horas

 UNIDAD SIALICO

TPU

 OBJETIVO

Que el participante entienda y aprenda la metodología principal para el análisis de tratamiento térmico y el establecimiento del mismo, así como la comprensión de factores microbiológicos que intervienen.

 DIRIGIDO A

Personal del área de Ingeniería, Producción y Aseguramiento de Calidad que intervienen de forma directa e indirecta en el control de procesamientos térmicos y su evaluación

 TEMARIO DEL CURSO

1. Introducción

1.1 Introducción al Diseño Higiénico

2. Normativas y Regulaciones

2.1 Historia, Normalización y Aspectos Legales
2.2 Regulaciones de diseño higiénico para equipos: NEN-EN 1672; ISO 14159; NSF; 3-A, EHEDG.

3. Peligros de inocuidad alimentaria

3.1 Daños y pérdidas causados
3.2 Microbiología funcional
3.3 Mecanismos de contaminación/invasión
3.4 Reproducción microbiana, biopelículas, fouling

4. Diseño Higiénico de Sistemas de Producción de Alimentos

4.1 Principios fundamentales del diseño higiénico
4.2 Limpieza
4.3 Alcance del diseño

5. Materiales de Construcción

5.1 Acero inoxidable; corrosión; acabado de la superficie
5.2 Uso de polímeros, limitaciones y manejo
5.3 Integridad de sellos (polímeros)

6. Soldadura Sanitaria

7. Sellos Estáticos y Acoplamientos

7.1 Principio de diseño
7.2 Ejemplos

8. Reología / Termodinámica

8.1 Fluidos newtonianos/no newtonianos; valor de rendimiento (desempeño de bombas)

TRATAMIENTOS TÉRMICOS NIVEL BÁSICO



FOOD SAFETY STANDARDS UNIT Sialico

TEMARIO DEL CURSO

8.2 Caudal; muerte térmica de microorganismos; resultados para equipos cerrados aplicables a equipos abiertos

8.3 Tratamiento térmico y fouling

8.4 Procesos de esterilización

9. Válvulas

9.1 Tipos de válvulas

9.2 Higiénico versus aséptico

9.3 Válvula de doble asiento

9.4 Características de los bloques de vapor en válvulas asépticas

10. Sellos Dinámicos (Bombas)

10.1 Limpieza y Desinfección

10.2 Antecedentes y aplicación

10.3 Agentes de limpieza,

10.4 Métodos de limpieza (círculo de Sinner)

10.5 Diseño higiénico de instalaciones CIP

10.6 COP

