

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Provincia

e-mail

Fax

NIF

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



#### Centro de análisis sensorial

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

#### Sede Central

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

#### Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 935 561 226  
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**  
a Mérieux NutriSciences Company

[www.silliker.es](http://www.silliker.es)



## Destrucción térmica de microorganismos: Casos prácticos

## TECNOLOGIA DE PROCESOS



**CALIDAD  
Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

## CURSO

Destrucción térmica de microorganismos  
en procesos de pasterización y  
esterilización

**Barcelona, 25 y 26 de abril de 2012**

*Destrucción térmica de microorganismos:  
Casos prácticos*

 **SILLIKER**  
a Mérieux NutriSciences Company



## 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

**Josep Mestres**  
Director General de SILLIKER

## 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 deben 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, tiempo de reducción decimal, cantidad de tratamiento térmico y el resto de factores que condicionan la eficacia de esta operación, son fundamentales para el correcto diseño de la operación que queremos llevar a cabo.

## CELEBRACIÓN

25 y 26 de abril de 2012, (13 horas lectivas)

25 de abril de 9:30-18:00 (6 h 45 min lectivas)

26 de abril de 9:00-17:00 (6 h 15 min 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

689 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes 551 €/asistente + 18% 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 Catalunya Caixa: 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: 13 de abril de 2012**  
**Plazas limitadas**