

TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN AUTOCLAVE



29 de octubre de 2026



<https://formacion.cnta.es/>



9:00-15:00



370 € Socio



CNTA San Adrián



460 € No socio

Nota: *Curso susceptible de ser bonificado / Precio exento de IVA en aplicación del artículo 17.1.6o de la Ley Foral 19/1992 de IVA*

FORMADOR/A

Franco Braccialarghe Padilla

Tecnologías de la producción en CNTA

DESCRIPCIÓN

Realizaremos una revisión completa de los principios básicos y fundamentos de los tratamientos térmicos industriales de conservación de alimentos.

OBJETIVOS

Revisar los conceptos microbiológicos básicos para entender la finalidad de estos procesos, el funcionamiento de los equipos implantados en industria de forma más habitual (autoclaves y pasteurizadores) y cuáles son los controles de proceso más importantes para evitar problemas durante la ejecución de los mismos.

PROGRAMA

1. Introducción microbiología.
2. Tecnologías para el tratamiento térmico.
3. Validación de procesos térmicos.
4. Estándares Internacionales en validación de procesos
5. Puntos críticos de Control.
6. Práctica en Autoclave Planta Piloto de CNTA

DIRIGIDO A:

- ⊗ Técnicos de Industria Alimentaria
- ⊗ Responsables de Calidad/Producción

INCLUYE:

Documentación en soporte electrónico y diploma de asistencia.

LUGAR:

Instalaciones de CNTA. Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria.

Carretera NA-134 km.53 31570 San Adrián (Navarra)

OTROS DATOS DE INTERÉS:

- ⊗ En todos los cursos se aplicará un 15% descuento a partir del 2º asistente de la misma empresa.
- ⊗ Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 6 días antes de la celebración del curso. Si la cancelación se efectuará una vez transcurrido ese periodo, CNTA cobrará el importe íntegro de la inscripción o en su caso no emitirá reembolso del coste de la misma.
- ⊗ CNTA se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.
- ⊗ Desde CNTA no se gestionan bonificaciones en Fundae pero sí se aporta la información necesaria para hacerlo.

OTROS CURSOS PROGRAMADOS



<https://formacion.cnta.es/>

CONTACTO:

Amaia Ortega y Johana Oteiza 948 670 159 formacion@cnta.es