

El Curso Taller BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)- “CONTROL DE PROCESAMIENTO TÉRMICO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS” Reconocido por FDA (Agencia de Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos- FDA, por sus siglas en inglés) está basado en el libro de texto de - Consumer Brands Association (GMA-Grocery Manufacturers Association de los Estados Unidos): “Alimentos Enlatados: Principios de Control de Procesos Térmicos, Acidificación y Evaluación del Cierre de Envases” (8th edición). Dicho programa es dirigido a todo profesional dedicado o vinculado al control de procesos térmicos en alimentos que deseen cumplir con los requisitos de capacitación de la FDA y USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos- USDA, por sus siglas en inglés) para las operaciones de evaluación de acidificación, procesamiento térmico y cierre de contenedores durante el envasado de alimentos de baja acidez o acidificados: FDA-21 CFR Part 108.35 | FDA-21 CFR Part 113.10 | FDA 21 CFR Part 108.25 | FDA 21 CFR Part 114.10).

Los asistentes también obtendrán una visión general y una idea de las responsabilidades y requisitos de los fabricantes de alimentos que procesan latas, botellas, bolsas y contenedores semirrígidos para la venta comercial.

FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK (FSIN) con más de 20 años de experiencia en coordinar el programa de enseñanza de “BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL” con universidades y centros de investigación en los Estados Unidos, [Asia](#), [Europa](#), [América Latina](#) y [Asia Pacífico](#). FSIN en coordinación con Felix Barron & Associates LLC (South Caroline, USA) brindan este programa de instrucción superior impartido por el Dr. Felix Barron Ph-D, Ingeniero científico consultor en bioprocesamiento de alimentos, especialista en procesamiento térmico & autoridad en procesamiento térmico por la FDA/USDA. Instructor del Programa BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL-FDA Recognized.

CURSO TALLER PRESENCIAL

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL

FDA RECOGNIZED

CONTROL DE PROCESAMIENTO TÉRMICO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

HORARIO 6 y 7 de Marzo 8:30 - 17:00 HRS.
HORARIO 8 de Marzo 8:00 - 14:00 HRS

WWW.E-SAFEFOOD.COM



6, 7 y 8 de Marzo
Ciudad de México

FOOD SAFETY INTERNATIONAL
NETWORK (LATAM)
& E-FOOD LEARNING ACADEMY
help@e-safefood.com
Tel: 52 (33)3125-0068 |
WAPP: 52 (33)35043611

CONTENIDO

- I. Introducción
- II. Microbiología de los Alimentos Procesados Térmicamente
- III. Principios de Alimentos Acidificados
- IV. Principios Básicos del Procesamiento Térmico
- V. Principios de Saneamiento en Plantas Procesadoras de Alimentos
- VI. Manejo de los Envases para Alimentos
- VII. Registros y Documentación
- VIII. Maquinaria, Instrumentación y Operación de los Sistemas de Procesamiento Térmico
- XV. Doble Cierre en Envases de Metal y Plástico
- XVI. Cierre para Envases de Vidrio
- XVII. Envases Flexibles y Semirrígidos

UNA OPORTUNIDAD EXCELENTE PARA MEJORAR SU CONOCIMIENTO EN PROCESAMIENTO TÉRMICO EN ALIMENTOS PARA PERSONAL DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y TODO PROFESIONAL QUE SU TRABAJO ESTE VINCULADO AL ENVASADO RÍGIDO Y FLEXIBLE EN ALIMENTOS PROCESADOS; ACADÉMICOS, AUDITORES E INSPECTORES EN ALIMENTOS PROCESADOS

MÉTODO DE ENSEÑANZA

Este programa consta de 24 horas teórico-prácticas, las cuales se impartirán de manera presencial y personalizada. Los asistentes serán evaluados mediante exámenes escritos para demostrar su comprensión de cada capítulo. Los asistentes que completen con éxito obtendrán certificado reconocido por la FDA.



INCLUYE

- 24 horas teórico-prácticas
- Libro en Español "ALIMENTOS ENLATADOS: Principios del Proceso Térmico, Acidificación y Evaluación del Cierre de los Envases"- (8o. Edición)
- Exámenes, manual y material
- Comidas
- Coffee Break
- Certificado reconocido por FDA

INSCRIPCIÓN

1,499 USD mas 16% IVA

Descuento 10% pronto pago (antes 15 de Febrero)
1,349 USD + 16% IVA

Descuento 50% Membresia FSIN
749 USD + 16% IVA

Pago Diferido (3 pagos)
525 USD + 16% IVA

INSCRIPCIÓN EN LÍNEA

