

CURSO TALLER**"CONTROL DE PROCESAMIENTO TERMICO
PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS"
FDA RECOGNITION PROGRAM****24 al 27 de Febrero del 2010, Guadalajara, MEXICO**

El Curso-Taller "CONTROL DE PROCESAMIENTO TERMICO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS" (**BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL**) cumple con los requisitos en Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) solicitados por la **FDA** (Food and Drug Administration) Departamento de Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos y **USDA** (United State Department of Agriculture) *Departamento de Agricultura de los Estados Unidos* para certificar a supervisores en las áreas de acidificación, procesos térmicos y operaciones de evaluación en cierre de envase durante el enlatado de baja acidez o alimentos acidificados. Las empresas que fabrican con baja acidez o alimentos acidificados deben operar con un supervisor certificado en sus instalaciones especialmente en los procesos de tratamientos especificados por la FDA en 21 CFR Parte 108.25 (f) y 108,35 (g) o en USDA CFR 318.300 y 381.300.

La FDA y USDA aprueba este curso impartido en español para exigir a las escuelas seguir ciertas directrices. Para garantizar la seguridad de alimentos enlatados, las escuelas tienen que cubrir los factores críticos que los supervisores deben saber para el procesamiento acidificado o para alimentos enlatados de baja acidez.

Conociendo la necesidad actual en el sector alimenticio de México y Latinoamérica, **FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK** trae este curso taller impartido de manera exclusiva en español por expertos de **CLEMSON UNIVERSITY (Greenville, South Carolina, USA)**, organización con mas de 30 años de experiencia impartiendo el Programa **BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL** en los Estados Unidos, certificando a profesionales .

Dicho programa consta **30 hrs. teórico-prácticas** (3.5 días) incluyendo exámenes diseñados por el **Food Processors Institute** aprobados por la FDA y USDA, los cuales constan de 10 a 40 preguntas y para ser aprobados se requiere de una puntuación mínima de 70. Los instructores de **CLEMSON UNIVERSITY** revisarán evaluaciones y certificarán la asistencia y termino exitoso del curso de cada asistente.

El curso incluye los textos en español "Alimentos Enlatados—Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación y Evaluación del Cierre de Envases---séptima edición, 2007, GMA. Así mismo, dentro de los 30 días posteriores a la impartición del curso, se reportarán a la FDA y USDA el nombre del estudiante, la empresa y las secciones en las que fueron certificadas .

CUPO ESTRICTAMENTE LIMITADO**Informes e Inscripciones****FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK (Latin America)****Tel: 52(33) 3122-2308 / Fax: (33)3122-2304****capacitacion@safefoodnetwork.com // www.safefoodnetwork.com**

CONTENIDO

- I. Introducción y Objetivos
 - II. Microbiología de los Alimentos Termo procesados
 - III. Alimentos Acidificados
 - IV. Principios Básicos del Procesamiento Térmico
 - V. Sanitización en las Plantas Envasadoras de Alimentos
 - VI. Manejo de Envases para Alimentos
 - VII. Documentación y Archivos
 - VIII. Maquinaria, Instrumentos y Operación de los Sistemas de Procesamiento Térmico
 - IX. Autoclaves Estacionarias
 - X. Tratamiento Térmico en autoclaves estacionarias con sobre presurización
- I. Autoclaves Hidrostáticas
 - II. Autoclaves de Agitación Continua
 - III. Autoclaves de Agitación por Lotes
 - IV. Sistemas Asépticos de Procesos Envase
 - V. Cierre para envases semi-rígidos y flexibles (*Evaluación de cierres metálicos dobles*)
 - VI. Tapas para Envases de Vidrio
 - VII. Cierre para los Envases Metálicos de doble sello y envases plásticos

***De acuerdo a Legislación FDA, estos capítulos se deben aprobar con un mínimo de 70% para certificación.*

PRECIO \$1,490 USD mas IVA

DESCUENTOS ESPECIALES POR PRONTO PAGO

5% de Descuento \$1,415 USD mas IVA
(Pago estrictamente antes del 30 de Enero)

MIEMBROS FSIN

50% Membresía Plata
20% Membresía Bronce
(descuentos no acumulables)

HORARIO

- 24, 25 y 26 de Febrero de 8:30 a 17:30 hrs
- 27 de Febrero de 8:30 a 13:30 hrs.

INCLUYE

- 30 hrs. Teórico-Prácticas
- Libro de Texto en Español
- Material de Trabajo
- Exámenes
- Certificado por CLEMSON UNIVERSITY
(Reconocido por la FDA/USDA)
- Coffee-Breaks
- Comidas

(PARA RESERVAR SU LUGAR LLENE ESTE CUPON Y ENVIÉLO AL FAX 52 (33)3122-2304)

Nombre _____ e-mail: _____

Empresa _____ Ciudad, Provincia País: _____

Tel/fax: _____ Fecha de Pago: _____

FORMAS DE PAGO

- Depósito o transferencia bancaria en moneda nacional (de acuerdo al tipo de cambio al día) en BANAMEX Cuenta No.26250 Clabe 002320413800262504 Suc.4138 en Guadalajara, Jal. México.
- Efectivo o cheque
- Depósito en dólares (USD) en Estados Unidos a la Cuenta No.0400231202941018 de CITIBANK Routing No. 3222717241 en Los Angeles, CA, U.S.A

INSTRUCTOR Y CORDINADOR

FELIX HECTOR BARRON PH.D

Doctorado en Ciencia de los Alimentos por Michigan State University y Maestría de los Alimentos por Washington State University. Maestría en Ciencia de los Alimentos y Nutrición por la Universidad de Roma Italia. Con amplia experiencia en la impartición de talleres de capacitación dirigidos a la industria en empresas líderes en USA y Latinoamérica, interesados en la mejora de su tratamiento y operaciones de envasado para alimentos y bebidas. Desde 1990 es responsable del área de Bio-ingeniería de Procesamiento de Alimentos de Clemson University, siendo una autoridad en el Procesamiento Térmico de Alimentos apoyando a cientos de empresas a cumplir con la legislación FDA y USDA. Permanente colaborador de Universidades de USA, México y Europa y miembro distinguido de las siguientes organizaciones: International Society for Computational Biology (ISCB) Member, Institute of Food Technologists (IFT), Institute of Thermal Processing Specialists (IFTPS) y the American Society of Microbiology.

JUSTIN M. REDMON

Licenciatura en Ciencias por Clemson University y actualmente se desempeña en el área de Bio-ingeniería de Procesamiento de Alimentos de Clemson University trabajando en el diseño de bio-reactor para procesamiento de alimentos, hardware y software.

LUGAR:

HOTEL PRESIDENTE INTERCONTINENTAL
Guadalajara
Av. López Mateos Sur y Moctezuma Cd. Del Sol
45050 Guadalajara, Jal. Tel: (33) 36 78 12 34

Solicite **Tarifa Preferencial** en habitación sencilla o doble, mencionando **evento FOOD SAFETY**

INVITAN

CLEMSON
UNIVERSITY



FOOD SAFETY
INTERNATIONAL
NETWORK

En coordinacion con:

- The Food and Drug Administration (FDA)
- SC Department of Agriculture, Laboratory Division
- The Food Products Association