

**Escuela de Mejor Control de Procesos Térmicos (*Better Process Control School*)
Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU)-Las Cruces, Nuevo México, USA
En cooperación con Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD)**

8 sesiones, 2 a 25 de febrero, 2021 Dos opciones de cursos:

Alimentos Acidificados (6 sesiones) o Alimentos de Baja Acidez (8 sesiones)

Lecciones y pruebas suministradas por Zoom™

Manual impreso

Dia 1

Registro por Zoom **8:00-8:30**

Conferencias y exámenes por Zoom **8:30-12:30**

Introducción Representante FDA/Dra. Nancy Flores

C-2 Microbiología de alimentos termoprocesados Dr. Luis Sabillon

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Dia 2

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:00**

C-3 Alimentos acidificados..... Dr. Luis Sabillon

C-4 Principios básicos del procesamiento térmico Dr. Luis Sabillon

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Dia 3

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:00**

C-5 Sanitación en las plantas envasadoras de alimentos..... Dr. Luis Sabillon

C-6 Manejo de Envases para Alimentos Dra. Rebeca López Garcia

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Dia 4

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:00**

C-7 Documentación y Archivos..... Dr. Luis Sabillon

C-8 Maquinaria, instrumentos y operación de sistemas de tratamiento térmico

..... Dr. Luis Sabillon

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Dia 5

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:00**

C-15 Cierre para los envases metálicos de doble sello..... Dra. Rebeca López Garcia

C-16 Tapas para envases de vidrio Dra. Rebeca López Garcia

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Dia 6

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:00**

C-14 Sistemas asépticos de proceso y envase..... Dra. Rebeca López Garcia

C-17 Cierre para envases semirrígidos y flexibles Dra. Rebeca López Garcia

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Día 7

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:30**

- C-9 Autoclaves estacionarias Dr. Roberto Avena-Bustillos
C-10 Tratamiento térmico en autoclaves estacionarias con sobrepresión....Dr. Roberto Avena-Bustillos
C-12 Autoclaves con agitación continua Dr. Roberto Avena-Bustillos

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Día 8

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-12:00**

- C-11 Autoclaves hidrostáticas Dr. Roberto Avena-Bustillos
C-13 Autoclaves de agitación por lotes Dr. Roberto Avena-Bustillos

Aplicar pruebas por Moodle 12:30- 17:00

Fechas de las presentaciones: 2 a 25 de febrero, 2021

- Día 1 2 de febrero
Día 2 4 de febrero
Día 3 9 de febrero
Día 4 11 de febrero
Día 5 16 de febrero
Día 6 18 de febrero
Día 7 23 de febrero
Día 8 25 de febrero

Opción 1. Alimentos Acidificados

Presentaciones los primeros seis días (**2 de febrero a 18 de febrero**)
\$500 USD antes de **18 de enero** , incluyendo manual impreso del curso
Descuento del 10% por inscripción temprana (antes de **12 de enero**) o
para grupo de cinco personas o más (\$450 USD)

Opción 2. Alimentos de Baja Acidez

Presentaciones durante los ocho días (**2 de febrero a 25 de febrero**)
\$600 USD antes de **18 de enero** , , incluyendo manual impreso del curso
Descuento del 10% por inscripción temprana (antes de **12 de enero**) o
para grupo de cinco personas o más (\$540 USD)