

Antecedentes del Curso

El "Curso de Mejor Control de Procesos Térmicos" o Better Process Control School (BPCS), certifica a supervisores de sistemas de procesamiento térmico, acidificación y de programas de evaluación de cierres de envases para alimentos enlatados de baja acidez. Cada procesador de alimentos acidificados ó de baja acidez debe operar con un supervisor certificado durante todo el tiempo de procesamiento. Los instructores para este curso se reclutan en la Food and Drug Administration (FDA), algunas universidades, y la industria. Los reglamentos GMP (Good Manufacturing Practices) en los códigos 21 CFR 117, 108, 113 y 114 se instituyeron el 15 de Mayo de 1979. Estos reglamentos están diseñados para prevenir problemas de salud debido al consumo de alimentos enlatados acidificados o de baja acidez. Los cursos BPCS permiten conocer la aplicación práctica de los principios establecidos en estos reglamentos.

Todas las sesiones se llevarán por presentación por Internet a través de Zoom. El código para entrar al taller será presentado antes del curso por correo electrónico. Recibirán manual impreso por correo postal. Los certificados serán entregados cuando el programa haya finalizado y aprobado por el personal de la FDA. Este curso de BPCS satisface los requisitos de entrenamiento especificados tanto por los reglamentos de FDA como de USDA.

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-Culiacán).

8 sesiones, 10 de noviembre a 8 de diciembre, 2020. Dos opciones de cursos: Alimentos Acidificados o Alimentos de Baja Acidez. Lecciones y pruebas suministradas por Zoom™

Opciones para unirse a sesiones de Zoom:
Computadora: conectada a Internet con una cámara web, micrófono y altavoz
Ordenador: conectado a Internet con webcam. Teléfono para unirse al audio. Ancho de banda recomendado para participantes de Zoom para reuniones y seminarios web:
La recepción de video HD de 1080p requiere 2.5 Mbps (arriba / abajo). El envío de video HD de 1080p requiere 3.0 Mbps (arriba / abajo). Descargue el programa Zoom (computadora) o la aplicación Zoom desde la tienda de aplicaciones (dispositivos móviles). Inicie una reunión de prueba de Zoom con usted mismo en su dispositivo.



BE BOLD. Shape the Future.
New Mexico State University

**COLLEGE OF
AGRICULTURAL, CONSUMER
AND ENVIRONMENTAL SCIENCES**

**Universidad Estatal
de Nuevo México,
E.U.A.
ofrece Presentación
por Internet:
"Curso de Mejor
Control de Procesos
Térmicos" Better
Process Control
School (BPCS)
en Español**
Para Supervisores y
Gerentes de
Producción, de
Operaciones de
Procesamiento de
Alimentos Enlatados de
Baja Acidez y Acidificados



Información de Sesiones

Costo de Inscripción por persona:

Opción 1. Alimentos Acidificados

Presentaciones los primeros seis días (Noviembre 10 a Diciembre 1, 2020) \$500 USD antes de 27 de octubre. Descuento del 10% por inscripción temprana (antes del 20 de octubre) o para grupo de cinco personas o más (\$450 USD).

Opción 2. Alimentos de Baja Acidez

Presentaciones durante los ocho días (Noviembre 10 a Diciembre 8, 2020) \$600 USD antes de 27 de octubre. Descuento del 10% por inscripción temprana (antes del 20 de octubre) o para grupo de cinco personas o más (\$540 USD).

Tarjetas de crédito solo son aceptadas para inscripciones por internet. El costo incluye el manual impreso del curso, los talleres y los exámenes finales. Para inscribirse a este evento en línea, vaya a:

<http://aces.nmsu.edu/register/foodtech/>

El costo de inscripción no será reembolsable a menos que la clase se cancele debido a circunstancias imprevistas.

Nancy Flores, Ph.D.; Departamento de Extensión de Ciencias de la Familia y del Consumidor

Universidad Estatal de Nuevo México, E.U.A

Teléfono: (575) 646-1179 Fax: (575) 646-1889

naflores@nmsu.edu

Dos capítulos del manual Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmicos Acidificación y evaluación del Cierre de los envases serán presentados y grabadas por Internet en cada día:

Introducción

C-2 Microbiología de alimentos termosterilizados

C-3 Alimentos acidificados

C-4 Principios básicos del procesamiento térmico

C-5 Sanitación en las plantas envasadoras de alimentos

C-6 Manejo de Envases para Alimentos

C-7 Documentación y Archivos

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

C-15 Cierre para los envases metálicos de doble sello

C-16 Tapas para envases de vidrio

C-14 Sistemas asépticos de proceso y envase

C-17 Cierre para envases semirrígidos y flexible

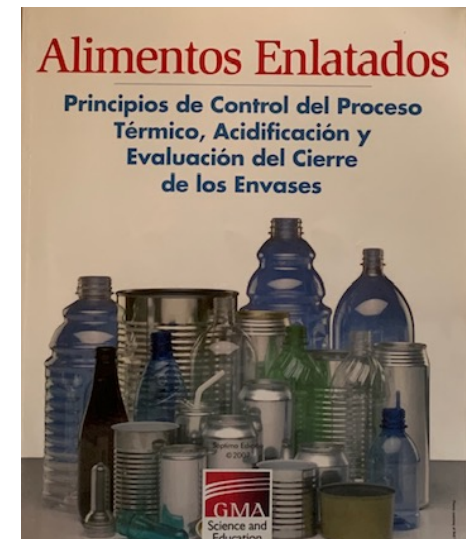
C-9 Autoclaves estacionarias

C-10 Tratamiento térmico en autoclaves estacionarias con sobrepresión

C-12 Autoclaves con agitación continua

C-11 Autoclaves Hidrostáticas

C-13 Autoclaves de agitación por lotes



Fechas de las presentaciones por Internet:

Día 1 10 de noviembre 08:00-12:30

Día 2 12 de noviembre 08:00-12:30

Día 3 17 de noviembre 08:00-12:30

Día 4 19 de noviembre 08:00-12:30

Día 5 24 de noviembre 08:00-12:30

Día 6 1 de diciembre 08:00-12:30

Día 7 3 de diciembre 08:00-12:30

Día 8 8 de diciembre 08:00-12:30

The College of Agricultural, Consumer and Environmental Sciences is an engine for economic and community development in New Mexico, improving the lives of New Mexicans through academic, research, and Extension programs.

New Mexico State University is an equal opportunity/affirmative action employer and educator. NMSU and the U.S. Department of Agriculture cooperating.