

# WORKSHOP

## BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL

*Programa aprobado por la Food and Drug Administration (FDA)  
y el United States Department of Agriculture (USDA)*

Curso Abierto  
Ciudad de México



Toda empresa procesadora de alimentos de baja acidez y acidificados debe contar con un supervisor certificado en todo momento durante el procesamiento de productos.

Este curso que **GLOBEL** trae a México, satisface los requisitos establecidos en las regulaciones tanto de la Food and Drug Administration (FDA) como del United States Department of Agriculture (USDA).



El programa "Better Process Control School" certifica a los supervisores de sistemas de procesamiento térmico, acidificación y sellado de contenedores para alimentos de baja acidez y alimentos acidificados empacados en envases herméticos.

## TEMARIO

1. Reglamentos Federales para Alimentos Enlatados de Baja Acidez
2. Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
3. Alimentos Acidificados
4. Principios de Procesado Térmico
5. Sanitización de Plantas
6. Manejo de Envases para Alimentos
7. Registros para protección del producto
8. Instrumentación de cuartos de proceso, equipo y operación
9. Procesamiento en retortas estáticas de vapor
10. Procesamiento en retortas estáticas con sobre-presión
11. Retortas hidrostáticas
12. Retortas con agitación – Continuas
13. Retortas con agitación – Discontinuas
14. Procesado Aséptico
15. Tapas/cierres para contenedores de vidrio
16. Cierre/sellos para contenedores de metal
17. Cierre/sellos para envases plásticos: Semi-rígidos, flexibles y laminados



## Proceso de Certificación

Para obtener la certificación como Supervisor de Sistemas o Sistema Especial de procesamiento térmico, debe asistir a las presentaciones y aprobar los exámenes para esos temas específicos, además de los siguientes temas generales:

1. Microbiología de alimentos en productos enlatados
2. Manejo de envases
3. Sanitización de plantas de alimentos
4. Registros de producción
5. Principios de procesamiento térmico
6. Instrumentación en áreas de proceso, equipo y operación

Por otra parte, la obtención de Certificado como Supervisor de Inspección de Cierres y Sellos debe asistir a las presentaciones y aprobar los exámenes de la lista antes mencionada (excepto el número 6) y uno, o ambos de los siguientes temas, dependiendo del tipo de cierre a inspeccionar:

1. Sistemas de cierre para contenedores metálicos (latas)
2. Sistemas de cierre para contenedores de vidrio

## Exámenes

De acuerdo a experiencias previas durante la instrucción del curso "Better Process Control School" indican que los asistentes al curso se benefician cuando los exámenes se aplican inmediatamente después de la presentación y discusión de cada tema. Por esta razón, los exámenes serán aplicados a continuación de la presentación, por parte de los instructores, de cada uno de los temas.

Dichos exámenes serán evaluados tan rápido como sea posible para que los asistentes sean conscientes de su desempeño durante del curso.

Aunque no es necesario que los asistentes participen en las presentaciones de cada uno de los temas, es muy recomendable que lo hagan, ya que cualquier persona que asista a las presentaciones y apruebe los exámenes correspondientes será certificada como supervisor de las operaciones cubiertas por los exámenes, independientemente de que el participante trabaje o no en estas áreas.

## Certificación

Se proporcionarán a la U.S. FDA los nombres y los empleadores de aquellas personas que completen satisfactoriamente los requisitos de este curso, además de identificar qué sistemas de procesamiento térmicos y operaciones de cerrado/sellado han sido completadas. Si alguna porción del curso no fuera completada con éxito, la FDA no será notificada. El documento de certificación será preparado y entregado a cada asistente que haya completado el curso exitosamente.

# INSTRUCTORES

## Manpreet Singh, Ph.D.

Profesor y Especialista en Seguridad Alimentaria en el Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología de la Universidad de Georgia, USA. El Dr. Singh tiene 15 años de experiencia en procesamiento e inocuidad de alimentos y continuamente imparte cursos de actualización y entrenamiento en validación y verificación de sistemas de administración de seguridad e inocuidad alimentaria. Además, es uno de los principales instructores sobre las nuevas regulaciones de FDA sobre controles preventivos para alimentos de consumo humano. El Dr. Singh ha sido invitado como conferencista en numerosos foros internacionales en Brasil, Colombia, Perú, México, Inglaterra, India y Bélgica. Ha participado en más de 50 sesiones de entrenamiento para audiencias diversas, desde personal de la industria de alimentos hasta personal de agencias regulatorias en Estados Unidos y otras partes del mundo. El Dr. Singh ofrece entrenamiento en áreas como alimentos de baja acidez y alimentos acidificados, procesamiento y envasado aséptico, así como sesiones de entrenamiento para nuevos emprendedores y proporciona capacitación a empresas para cumplir con los requisitos establecidos por FDA y USDA.



## Andrea M. Liceaga, Ph.D.

Profesora Asociada e investigación y Directora General del Laboratorio de Evaluación Sensorial de la Universidad de Purdue (West Lafayette, IN USA). La Dra. Liceaga lleva a cabo investigación científica sobre las relaciones funcionales-estructurales e interacciones de proteínas y péptidos, conservación y extensión de vida de anaquel de productos acuáticos frescos y congelados. Hidrolizados de proteína de pescado: propiedades funcionales, extracción mediante microondas de péptidos bioactivos para aplicaciones como antioxidantes, anti-inflamatorias e inhibidores de hipertensión (ACE), así como la utilización de estos ingredientes para la fortificación para alimentos en países en desarrollo.

## M. Fernanda San Martín G., Ph.D.

Profesora Asociada e Investigadora del Departamento de Ciencia de Alimentos en la Universidad de Purdue, West Lafayette, IN, USA. La Dra San Martín obtuvo la Licenciatura en Ingeniería de Alimentos en la Universidad de las Américas-Puebla y el Doctorado en Ciencias de Ingeniería de la Universidad del Estado de Washington. Ha trabajado para diversas compañías como Kerry Ingredients, Grupo Industrial Maseca y Cargill Meat Solutions. Su área de especialización es en procesamiento de alimentos. Actualmente desarrolla proyectos de investigación en tratamiento térmico por calentamiento con microondas para el procesamiento de purés de frutas y verduras, así como el uso de homogenización por altas presiones para la encapsulación de compuestos bioactivos. Colabora regularmente como instructora en cursos dirigidos a profesionales de la industria de alimentos.



Horario: 09:00 a 18:00 hrs.

Incluye:

- ✓ 24 hrs. (3 días) (Impartiendo los 17 Capítulos)
- ✓ Libro de texto en Español (*The Food Processing Institute, Canned Foods Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation*)
- ✓ Material de Trabajo
- ✓ Certificado FDA y USDA
- ✓ Exámenes



Programa disponible también como curso cerrado (In House), solicite una propuesta

## INFORMES E INSCRIPCIONES



## GLOBEL

Global Systems & Enterprise Solutions

+52 (55) 7694.2987

capacita@globelmex.com

www.globelmex.com