

WORKSHOP

DESARROLLO Y VERIFICACION DE PROCESOS TERMICOS SEGUROS

“Development and Verification of Thermal Processes Insurance”



Curso Abierto
Ciudad de México



- *Peligros más importantes (biológicos-químicos) y técnicas de eliminación de dichos peligros.*
- *Mecanismos y cinéticas de la muerte térmica, curvas y predicciones de tiempos de muerte térmica.*
- *Procesado y Envasado Aséptico. Otros métodos de conservación disponibles adicionales o como alternativas a procesos térmicos: Reducción de actividad acuosa, Manejo del pH, Exclusión de oxígeno, Conservadores químicos, entre otros.*

OBJETIVO

El objetivo principal del Workshop *DESARROLLO Y VERIFICACION DE PROCESOS TERMICOS SEGUROS* es obtener conocimientos básicos involucrados en el desarrollo y operación de un sistema de procesamiento térmico.

El programa cubrirá información sobre el procesamiento de alimentos por medio de calor, especialmente esterilización y pasteurización de alimentos incluyendo procesamiento y envasado aséptico.



PURDUE
UNIVERSITY.

Quienes deben participar:

Ingenieros en alimentos, Químicos, Ingenieros de empaque, Microbiólogos, Tecnólogos e interesados en adquirir capacitación en procesos térmicos de alimentos.

Programa disponible como curso abierto o cerrado (In House)

DESCRIPCION DEL PROGRAMA

El Programa **Desarrollo y Verificación de Procesos Térmicos Seguros** comienza con una "Introducción General" a lo que es el procesado térmico, seguido por una sesión que abarca los "Principios Microbiológicos" de mayor importancia en el diseño y operación de un sistema de procesamiento térmico, como por ejemplo: los microorganismos relacionados con este proceso dependiendo del tipo de alimento, la importancia del aseguramiento de calidad de los alimentos, resumen de los riesgos y peligros más importantes (biológicos, químicos).



Así mismo, las cualidades y requisitos para los tratamientos con calor serán discutidos.

Conceptos importantes en termo-bacteriología serán explicados, incluyendo mecanismos y cinéticas de la muerte térmica ("valor D", "valor Z", "valor Fo"), curvas y predicciones de tiempos de muerte térmica.

También serán analizados los "Aspectos Químicos" de importancia que afectan a los alimentos durante el procesado térmico; como por ejemplo reacciones enzimáticas y cinéticas de reacción implicadas en cada caso.

Se hablará de los parámetros para el control de calidad y vida de anaquel de estos productos, incluyendo la estabilidad de nutrientes y compuestos funcionales a los tratamientos térmicos, así como medios para la retener la actividad de dichos compuestos; normatividad y regulaciones relacionadas a procesos térmicos; archivo de procesos e.g. como proceder para productos con un bajo contenido ácido; implicaciones para HACCP, etc.

A pesar de que el enfoque es en procesos térmicos como método de conservación, otros métodos de conservación disponibles que pueden ser adicionales o como alternativas a procesos térmicos serán discutidos, tales como reducción de actividad acuosa, manejo del pH, exclusión de oxígeno, conservadores químicos, entre otros.

El contenido del programa cumple con requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y es impartido en idioma español por dos profesionales con amplia experiencia y conocimiento en la materia de la **Universidad de Purdue (West Lafayette, Indiana, USA)**, institución reconocida en el campo de la investigación por sus descubrimientos en la ciencia, tecnología e ingeniería.



Duración: 2 Días (16 hrs.)
Horario: 09:00 a 18:00 hrs.

Incluye

- 16 hrs. Teórico - Prácticas
- Material de Trabajo en Español
- Diploma - Certificado
- Coffee - Breaks
- Comidas

**El programa es impartido en idioma
español**

INFORMES E INSCRIPCIONES



GLOBEL

Global Systems & Enterprise Solutions

+ 52 (55) 7694.2987

capacita@globelmex.com

<http://www.globelmex.com>