BPCs BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL

Aliados CIMA
Calidad - Inocuidad- Medio Ambiente

21 CFR, partes 113 (baja acidez), 114 (acidificados) y regulaciones FDA y USDA.

Fecha de inicio Metodología Duración



A convenir



Virtual/ Presencial



16 Horas

Propósito de formación:

Capacitar en el cumplimiento de las regulaciones para la manufactura de alimentos acidificados o de baja acidez, mediante la aplicación de los principios del procesamiento térmico, control de acidificación y evaluación del cierre de envases. Abordando fundamentos técnicos exigidos por la FDA para asegurar la inocuidad microbiológica, el manejo de equipos y el mantenimiento de registros en procesos térmicos.

Dirigido a:

Supervisores u operadores involucrados en la validación y control de tratamientos térmicos en la industria alimentaria.

Personal involucrado en la elaboración, procesamiento, empacado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a EEUU, regulados por el Título 21 CFR 113 y 114.

Autoridades sanitarias y encargados de asuntos normativos, auditores, consultores de inocuidad alimentaria.

Contenido:

Capítulo 1 - Introducción

Capítulo 2 – Microbiología

Capítulo 3 – Saneamiento para retortas y cocinas atmosféricas

Capítulo 4 - Saneamiento para sistemas continuos

Capítulo 5 – Cierres para envases metálicos y plásticos con doble costura

Capítulo 6 – Cierres para envases de vidrio y plástico Twist-Off

Capítulo 7 - Contenedores flexibles y semirrígidos

Capítulo 8 - Introducción procesamiento térmico

Capítulo 9 - Equipo y operación de la retorta

Capítulo 10 – Retortas de vapor saturado por lotes: Destilación y agitación

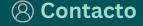
Capítulo 11 - Retortas rotatorias continuas

Capítulo 12 – Retortas de agitación y quietud que procesan con sobrepresión

Capítulo 13 - Retortas hidrostáticas

Capítulo 14 – Sistemas de procesamiento y envasado aséptico

Capítulo 15 - Procesamiento térmico suave





+57 310 300 73 69







