

BPCs BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL

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



Fecha de inicio



A convenir

Metodología



Virtual/
Presencial

Duración



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, empaque 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



Contacto

Rosa Amezueta



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia