

Universidad Estatal de Nuevo México ofrece Better Process Control School (BPCS), “Curso de Mejor Control de Procesos Térmicos” en Español Para Supervisores y Gerentes de Producción, de Operaciones de Procesamiento de Alimentos Enlatados de Baja Acidez y Acidificados

*Presentado por línea en
ocho sesiones, 19 de octubre
hasta 18 de noviembre, 2021.
08:00-17:00 MST.*



Nancy Flores, Ph.D.; Departamento de Extensión de Ciencias de la Familia y del Consumidor, Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU), E.U.A. Teléfono: (575) 646-1179 Fax: (575) 646-1889 naflores@nmsu.edu <https://aces.nmsu.edu/ces/foodtech/index.html> tecnología de alimentos.

Todas las horarios son hora estándar de la Montaña EUA (MST) 08:00-17:00.

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.

Antecedentes de BPCS

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, 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. 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.

Información de Sesiones:

Costo de Inscripción por persona:

Opción 1. Alimentos Acidificados

Presentaciones los primeros seis días \$500 USD

Opción 2. Alimentos de Baja Acidez

Presentaciones durante los ocho días \$600 USD

Descuento del 10% por inscripción temprana (antes de 4 de octubre) o para grupo de cinco personas o más.

Se acepta pago por tarjetas de crédito y pago por transacciones de banco (crédito / débito ACH y transferencias electrónicas)

Inscripción cierra 11 de octubre, 2021

Para inscribirse a este evento en línea:

<https://aces.nmsu.edu/ces/foodtech/better-process-control-s.html>.

El costo incluye solo los talleres y los exámenes finales.

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

*El manual del curso, Alimentos enlatados: Principios de control de procesos térmicos, acidificación y evaluación del cierre de envases edición 8, debe adquirirse directamente de la editorial **Consumer Brands Association**:*

<https://forms.consumerbrandsassociation.org/forms/store/ProductFormPublic/canned-foods-principles-of-thermal-process-control-acidification-and-container-closure-evaluation-9th-edition>

Los capítulos del ed. 8 manual Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmicos Acidificación y evaluación del Cierre de los envases serán presentados y grabados por Internet en cada día. Lecciones y pruebas suministradas por Zoom™ y NMSU OnDemand™:

Introducción

C-2 Microbiología de alimentos termoprocados

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

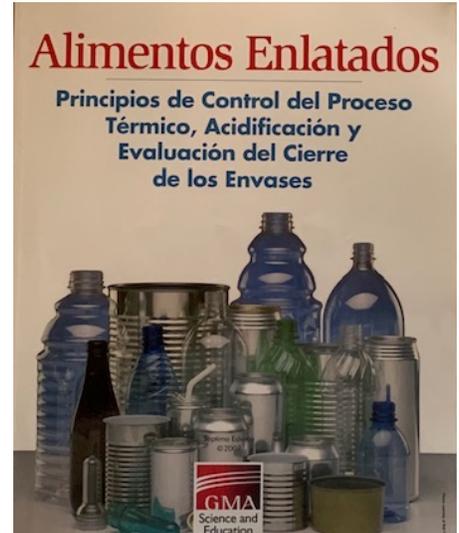
C-9 Autoclaves estacionarias

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: 19 de octubre, a 18 de noviembre 2021

Día 1	19 de octubre
Día 2	21 de octubre
Día 3	26 de octubre
Día 4	28 de octubre
Día 5	4 de noviembre
Día 6	9 de noviembre
Día 7	16 de noviembre
Día 8	18 de noviembre

Para recibir certificación los estudiantes tienen que participar en cada sesión y exámenes para cada opción.

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.