



Extended Education - Food Science Programs

1 University Drive

Orange, California 92866

---

**SHORT COURSES PROGRAM IN FOOD SCIENCE**  
**Curso para Mejor Control de Procesos en Español**  
**Enero 14 - 17, 2008**

---

**Curso de Entrenamiento en Procesamiento Térmico de Alimentos Enlatados,  
Reconocido por la Administración de Alimentos y Drogas (USFDA),  
por el Departamento de Agricultura (USDA) y por el Servicio de Seguridad e  
Inspección de Alimentos (FSIS) de los Estados Unidos**

**Beckman Hall 213**

---

**Participantes Recomendados:**

- **empleados de compañías produciendo:  
alimentos acidificados;  
alimentos ácidos;  
y/o usando procesos térmicos**
- **supervisores de operadores de autoclaves e inspectores de sellos;**
- **operadores de autoclave e inspectores de sellos;**
- **gerentes y dueños de compañías de alimentos deseando entender los  
reglamentos y los factores influyendo sus procesos;**
- **profesionales de la industria deseando ponerse al día con los últimos  
reglamentos y procesos;**
- **inspectores de agencias gubernamentales.**

De conformidad con las regulaciones alimentarias de los Estados Unidos, **los operadores de autoclaves y sistemas de procesamiento térmico, así como los inspectores de sellado de envases de alimentos, deben estar bajo la supervisión de una persona que haya asistido a una escuela o curso aprobado por el Comisionado de la Administración de Alimentos y Drogas (US FDA) para proveer instrucciones en procesamiento térmico y que haya completado satisfactoriamente el requerido curso de instrucción.** La Escuela de Mejor Control de Procesos (Better Process Control School - BPCS) tiene como objetivo entrenar a los participantes en ella, en las aplicaciones de las Buenas Prácticas de Manufactura (Good Manufacturing Practices GMPs) en las operaciones de procesamiento térmico de alimentos, conforme están establecidas en las regulaciones de los Estados Unidos.

A fin de ayudar a las industrias alimentarias con el cumplimiento de las regulaciones alimentarias de los Estados Unidos, el Curso de Mejor Control de Procesos en español, de 4 días de duración, es ofrecido por Chapman University, la cual certificará la asistencia y el término exitoso del curso de instrucción requerido. La certificación es un requerimiento que debe ser cumplido por todos los procesadores de alimentos enlatados de baja acidez. Los textos a usarse en este curso serán **"ALIMENTOS ENLATADOS. Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación y Evaluación del Cierre de los Envases"** 6<sup>th</sup>. Edition, 1995, publicado por Instituto de Procesadores de Alimentos (Food Processors Institute, FPI) y **"Control de los Procesos Térmicos: Traducciones"**, por M. de Vasconcellos, publicado por Chapman University

Las clases serán dictadas por profesores del Departamento de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de las Américas, Puebla, a través del Departamento de Ciencias Físicas - Programa de Ciencias de Alimentos y Nutrición, Chapman University, profesionales de amplia experiencia en procesamientos térmicos, manejo de envases, regulaciones federales para la manufactura y procesamiento de alimentos, sanitación de plantas de alimentos y microbiología de alimentos.

Los participantes que completen el curso satisfactoriamente - lo cual requiere completa asistencia a clases, así como aprobar los exámenes de cada capítulo, con un resultado mínimo de 70% - se harán acreedores a un Certificado y serán registrados con el FDA como supervisores calificados de envasado de alimentos.

---

## **TEMAS**

Los siguientes temas serán revisados:

- **Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente \*\***
- **Registros para la Protección del Producto \*\***
- **Sanitación de Plantas de Alimentos (Clorinación) \*\***
- **Manejo de Envases para Alimentos \*\***
- **Principios de Procesamiento Térmico \*\***
- **Instrumentación, Equipo y Operación del Cuarto de Procesamiento \*\***
- **Sistemas de Procesamiento Térmico:**
  - autoclaves estacionarias para envases metálicos
  - autoclaves estacionarias para envases de vidrio
  - autoclaves de agitación continua
  - autoclaves de agitación discontinua
- **Alimentos acidificados**
- **Envasamiento aséptico**
- **Evaluación del cierre de envases:**
  - envases metálicos;
  - envases de vidrio;
  - envases semi-rígidos

---

\*\* Estos capítulos DEBEN ser aprobados por los participantes a fin de obtener la certificación.

**El cumplimiento satisfactorio del curso permite al participante familiarizarse con:**

- Los aspectos críticos del procesamiento térmico de alimentos de baja acidez en envases herméticamente sellados, en los cuales un error puede ser grave.

- La necesidad de programas de control para la detección de desviaciones en los procesos de operación apropiados.
  - Las irregularidades de procesamiento que deben ser consideradas y analizadas usando procedimientos de investigación y evaluación adecuados, a fin de prevenir que alimentos no calificados entren a los canales de distribución al consumidor.
- 

## **ORGANIZACION Y HORARIOS**

- Las clases se llevarán a cabo en el local de Chapman University, **Salón 213, Beckman Hall**.
- Lunes, enero 14, 2008, 7:30 - 8.00 AM.: Inscripción - Beckman Hall 213
- Lunes - Jueves, enero 14 - 17, 8.00 AM. - 4:30 PM.: Clases
- Exámenes se tomarán de 8.00 a 10.00 AM. cada mañana, comenzando el día martes.
- Cada día habrán descansos para almorzar.
- Los certificados serán enviados a los estudiantes que cumplieron con los requisitos de aprobación, aproximadamente de tres a cuatro semanas después de finalizado el curso.

### **Favor de Poner Atención:**

- 1) Si Ud. ya ha asistido a un Curso de Mejor Control de Procesos y tiene Certificación, favor de pasar este anuncio a sus colegas.
  - 2) Con su inscripción, asegúrese de que está indicando su nombre **exactamente en la forma en que desea que aparezca en su certificado**.
- 

## **INSCRIPCIÓN/MATRICULA**

El costo de inscripción es de **U.S. \$ 725.00** por persona (a pagarse hasta enero 3, 2008). Este valor **incluye el costo de los libros de texto, certificado, materiales, bocadillos y almuerzos diarios**. El costo de inscripción puede ser cargado a su tarjeta VISA o Master Card. Después de enero 3, 2008 el costo de la inscripción será de U.S. \$ 785.00 por persona.

**\*\*Chapman University se reserva el derecho de cancelar el curso si el número crítico de estudiantes no se ha inscrito hasta enero 4, 2008 \*\***

Para registrarse llene la forma adjunta y envíela junto con su cheque de inscripción a:

Extended Education,  
Chapman University  
One University Drive, Orange, California 92866  
Fax: (714) 997-6641  
Teléfono: (714) 628-7313

### **Para información, inscripción electrónica, etc., favor de contactar:**

**Marilyn de Vasconcellos, Administradora del Curso:**  
Teléfono: (951) 479-1367  
e-mail: mdev@vascotech.com; vascotech@chapman.edu

**Directora del Curso: Anuradha Prakash, Ph.D.**  
Food Science Program  
Chapman University, Orange, CA 92866  
Email: prakash@chapman.edu

**El espacio es limitado. Favor de inscribirse temprano.**

---

## **INFORMACIÓN DE VIAJES, AEROLÍNEAS**

El Aeropuerto Internacional de Los Angeles se encuentra aproximadamente a una hora de Chapman University, y se encuentra servido por un gran número de aerolíneas domesticas e internacionales. Existe servicio de buses y limosinas que pueden transportarlo(a) directamente a su hotel.

El aeropuerto John Wayne, en el condado de Orange (Santa Ana, Orange County), es conveniente para llegar a Chapman University. El aeropuerto John Wayne está servido por American, United, Continental, Delta, America West, y Alaska Airlines. Existe servicio de buses y limosinas para transporte directo a su hotel.

---

## **RESERVACIONES DE HOTEL**

Existe un número de hoteles muy buenos alrededor de la universidad pero recomendamos:

- **Ayres Inn Suites.** 3737 West Chapman Ave., Orange, CA 92868  
Teléfono: 714-978-9168  
Internet: [www.ayresorange.com](http://www.ayresorange.com)

Cuarto solo o acompañado: U.S. \$ 99.00 +10% de impuesto (descuento para Chapman University).

El hotel transportará a los asistentes del hotel a Chapman y viceversa. Al llegar, favor de contactar el mostrador de información del hotel en este respecto. **Al hacer su reservación de hotel asegúrese de indicar que UD. está asistiendo al Curso de Mejor Control de Procesos en Chapman University.**



Chapman University, Extended Education Programs  
 One University Drive, Orange, California 92866  
 (Fax: 714 - 997-6641)

## Curso para Mejor Control de Procesos en Español

---

Favor de imprimir la información solicitada. Use una forma separada para cada inscrito.

**Fecha del Curso**      **Enero 14 - 17, 2008**

Nombre: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Compañía: \_\_\_\_\_

Persona de Contacto: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

*Escriba todos los cheques pagaderos a **Extended Education, Chapman University**. Cancelaciones deben recibirse hasta el 3 de enero, 2008. Habrán cargos de U.S. \$ 50.00 por cancelación, mas U.S. \$ 130.00 por costo de los libros de texto del curso (\$180.00).*

### **Información para Inscripción Usando Tarjeta de Crédito**

\_\_\_ VISA    \_\_\_ Master Card    **Costo del curso: \$725.00 (después de enero 3: \$785.00)**

Número de la Tarjeta: \_\_\_\_\_

Fecha de Expiración: \_\_\_\_\_

Nombre que aparece en la tarjeta: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_