



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** Junio 29 – julio 2, 2009 (nuevo horario)

Debido a circunstancias inesperadas hemos estado obligados en cambiar las fechas originales de este curso: pedimos disculpas.

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 - Salón 214

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"** 6th. 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 214, Beckman Hall**.
- Lunes, junio 29, 2009, 7:30 - 8.00 AM.: Inscripción - Beckman Hall 214
- Lunes - Jueves, junio 29 – julio 2, 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. \$ 775.00** por persona (a pagarse hasta junio 15, 2009). 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 junio 15, 2009 el costo de la inscripción será de U.S. \$ 835.00 por persona.

****Chapman University se reserva el derecho de cancelar el curso si el número crítico de estudiantes no se ha inscrito hasta junio 22, 2009 ****

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

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

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

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

Chapman University Extended Education,
One University Drive, Orange, California 92866
Carla Wiesmuller, Program Coordinator
Teléfono: (714) 628-7313

Fax: (714) 997-6641

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

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 **Junio 29 – julio 2, 2009**

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 22 de junio, 2009. 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: \$775.00 (después 15 de junio, 2009: \$835.00)

Número de la Tarjeta: _____

Fecha de Expiración: _____

Nombre que aparece en la tarjeta: _____

Firma: _____