

**Escuela de Mejor Control de Procesos Térmicos (Better Process Control School)
Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU)-Las Cruces, Nuevo México, USA
4 de octubre hasta 20 de octubre, 2022 Dos opciones de cursos:
Alimentos Acidificados (4 sesiones) o Alimentos de Baja Acidez (6 sesiones)
Lecciones y pruebas suministradas por Zoom™ y NMSU OnDemand
todas las horarios son hora estándar de la Montaña EUA (MST)**

Día 1- 4 de octubre

Registro por Zoom7:30am
Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-14:00**
Introducción Representante FDA/Dra. Nancy Flores
C-2 Microbiología de alimentos termoprocesados Dr. Luis Sabillón
C-3 Alimentos acidificados.....Dr. Luis Sabillón
Aplicar pruebas por NMSU OnDemand 14:00- 18:00

Día 2- 6 de octubre

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-14:00**
C-4 Principios básicos del procesamiento térmico..... Dr. Luis Sabillón
C-5 Sanitación en plantas envasadoras de alimentos.....Dr. Luis Sabillón
C-6 Manejo de Envases para Alimentos..... Dra. Rebeca López Garcia
Aplicar pruebas por NMSU OnDemand 14:00- 18:00

Día 3- 11 de octubre

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-14:00**
C-7 Documentación y Archivos..... Dr. Luis Sabillón
C-8 Maquinaria, instrumentos y operación de sistemas de tratamiento térmico.....Dr. Luis Sabillón
C-15 Cierre para envases metálicos de doble sello.....Dra. Rebeca López Garcia
Aplicar pruebas por NMSU OnDemand 14:00-18:00

Día 4- 13 de octubre

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-14:00**
C-16 Tapas para envases de vidrio Dra. Rebeca López Garcia
C-14 Sistemas asépticos de proceso y envase Dra. Rebeca López Garcia
C-17 Cierre para envases semirrígidos y flexibles Dra. Rebeca López Garcia
Aplicar pruebas por NMSU OnDemand 14:00- 18:00

Final de Alimentos Acidificados (4 sesiones)

Sesiones adicionales para acreditar Alimentos de Baja Acidez:

Día 5- 18 de octubre

Conferencias y exámenes por Zoom **8:00-14:00**
C-9 Autoclaves estacionarias..... Dr. Roberto Avena-Bustillos
C-10 Tratamiento térmico en autoclaves estacionarias con sobrepresión.....Dr. Roberto Avena-Bustillos
C-12 Autoclaves con agitación continua Dr. Roberto Avena-Bustillos
Aplicar pruebas por NMSU OnDemand 14:00- 18:00

Día 6- 20 de octubre

Conferencias y exámenes por Zoom. **8:00-12:00**
C-11 Autoclaves hidrostáticas Dr. Roberto Avena-Bustillos
C-13 Autoclaves de agitación por lotes..... Dr. Roberto Avena-Bustillo
Aplicar pruebas por NMSU OnDemand 12:00- 18:00

Opción 1. Alimentos Acidificados

Presentaciones los primeros 4 días.

\$450 USD.

Opción 2. Alimentos de Baja Acidez

Presentaciones durante los seis días.

\$550 USD.

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/alimentos-enlatados-principios-de-control-del-proceso-trmico-acidificacin-y-evaluacin-del-cierre-de-los-envases-8-edicin-strong-canned-foods-manual-spanish-strong>

La información para inscripción al curso se encuentra aquí:

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