

CURSO 100% VIRTUAL Y CON INSTRUCTOR DE LA US FDA
15to CURSO INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTOS ENLATADOS*
PRINCIPIOS DE CONTROL DEL PROCESO TERMICO PARA PRODUCTOS DE BAJA ACIDEZ Y ACIDIFICADOS. BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)

* La US FDA considera ALIMENTO ENLATADO a aquellos alimentos procesados, comercialmente estériles y empacados asépticamente en diferentes tipos de envases (hojalata, vidrio, flexibles, etc.)

Del 09 al 17 de junio de 2025
4 horas por día



En el contexto económico actual la inocuidad de los alimentos es una condición primordial que todo procesador debe garantizar. Dado que los alimentos enlatados* son considerados uno de los alimentos de mayor riesgo, las autoridades sanitarias de los Estados Unidos requieren que los encargados de la gestión o supervisión de las operaciones de tratamiento térmico y de los sistemas de envasado de estos productos, hayan sido capacitados en los principios del tratamiento térmico de alimentos de baja acidez y acidificados, para asegurar que el proceso sea efectivo, que los productos sean inocuos y que se cumpla con el Código de Regulaciones Federales Americano.

La asistencia a estos cursos es obligatoria para toda empresa que desee exportar alimentos de baja acidez o acidificados en conserva a los Estados Unidos, según lo señala la parte 108.25(f), 108.35 (g) del Título 21 del Código de Regulaciones Federales.

Cumpliendo las exigencias de la regulación americana Grupo FS organiza nuevamente este curso, con el aval de la Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU), universidad reconocida por el Gobierno de Estados Unidos para el dictado de este curso y la participación de la autoridad sanitaria de los EEUU, la Food & Drug Administration (FDA).

El curso sigue y utiliza el material didáctico diseñado por el Programa Educativo de la Consumer Brand Association, que es el único aprobado tanto por la FDA como por la USDA-FSIS (Departamento de Agricultura) para el dictado del Better Process Control School.

Objetivo

Instruir y certificar a los encargados de la gestión o supervisión de los sistemas de procesamiento térmico, acidificación y evaluación de cierres, para productos acidificados y de baja acidez, a fin de cumplir con la legislación americana que establece que "cada empresa que procese alimentos de baja acidez o acidificados, debe operar con un supervisor certificado que se encuentre disponible en todo momento durante su procesamiento".

Contenido

- Capítulo 1 Introducción – Regulación Americana (9 CFR 318, 381 y 417; 21 CFR 108, 113, 114 y 117)
- Capítulo 2* Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
- Capítulo 3* Alimentos Acidificados
- Capítulo 4* Principios Básicos del Procesamiento Térmico
- Capítulo 5* Sanitización en Plantas Envasadoras de Alimentos
- Capítulo 6* Manejo de Envases para Alimentos
- Capítulo 7* Documentación y Registros
- Capítulo 8* Maquinaria, instrumentos y operación de sistemas de procesamiento térmico
- Capítulo 9 Autoclaves Estacionarias – Procesamiento en Vapor a Presión
- Capítulo 10 Autoclaves Estacionarias – Procesamiento a Sobrepresión
- Capítulo 12 Autoclaves con Agitación – Manejo de Envases Continuos
- Capítulo 13 Autoclaves con Agitación – Manejo de Envases Discontinuo (lote)
- Capítulo 14 Sistemas de Procesamiento y Envasado Asépticos

- Capítulo 15 Evaluación del Cierre en Envases Metálicos
 Capítulo 16 Evaluación del Cierre en Envases de Vidrio
 Capítulo 17 Evaluación del Cierre en Envases Semirrígidos y Flexibles
 * Estos capítulos deben de aprobarse para obtener el Certificado del Curso

Dirigido: Personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización), envasado y/o cerrado de envases, procesamiento y envasado aséptico. Fabricación de envases e insumos de la industria conservera. Consultores, catedráticos o profesionales relacionados al sector.

Expositores:

Ms. Clara E. Santiago



International Food Expert
 Dedicated Foreign Food Cadre
 U.S. Food and Drug Administration
 15100 NW 67th Avenue, Suite 400, Miami Lakes
 FL 33014, USA

Empezó a trabajar como Investigadora de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. (FDA) en la oficina de Miami, Distrito de la Florida, en 1996. Condujo inspecciones de establecimientos de productos alimentarios, biológicos y gases de grado médico. En el 2003 fue promovida a Especialista de Alimentos en el Distrito de la Florida. Condujo un total de 337 inspecciones domésticas. En el 2011 fue seleccionada para trabajar en el grupo especializado que conduce inspecciones internacionales de establecimientos alimentarios. En el 2020 fue promovida a Experta Internacional de Alimentos y en 2024 a Experta Internacional de Alto Nivel. Ha viajado a 42 países en cinco continentes y conducido 432 inspecciones internacionales de productos alimentarios que son técnicamente complejos. Las inspecciones incluyen una variedad de productos, entre otros, productos envasados en atmósfera modificada; alimentos enlatados acidificados y de baja acidez, mariscos, productos horneados, productos lácteos (incluyendo quesos), jugos, especias, frutas y verduras procesadas, ensaladas preparadas y suplementos dietéticos, entre otros. Durante las inspecciones evalúa la adhesión de estos establecimientos a las leyes vigentes de los EE.UU. Es parte del grupo de Investigadores que dicta el curso a nivel nacional a los Investigadores de FDA de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para mariscos. Ha capacitado a otros Investigadores a través de formación práctica en diferentes áreas, incluyendo alimentos enlatados acidificados y de baja acidez, controles preventivos de alimentos para humanos, y análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para mariscos. Provee guías técnicas a las Autoridades Competentes durante las inspecciones internacionales. Es miembro e instructora del Comité Consultivo de un curso nacional de formación sobre productos del mar para Investigadores de la FDA.

PhD Luis E. Sabillón



Profesor e investigador, experto en el área de microbiología e inocuidad de alimentos del Departamento de Ciencias de la Familia y el Consumidor de la Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU) en EE. UU. Doctorado y Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos con enfoque en Microbiología de Alimentos y Micotoxinas de la Universidad de Nebraska-Lincoln. Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad Zamorano en Honduras.

El Dr. Sabillón es miembro del Comité Técnico de Microbiología e Inocuidad Alimentaria de la Asociación de Cereales y Granos de EE. UU. Dicta cursos y talleres sobre Microbiología e Inocuidad de Alimentos, Tecnología y Procesamiento de Cereales, Buenas Prácticas de Manufactura, y en el Programa de Controles Preventivos de Alimentos para Humanos bajo FSMA. El programa de investigación del Dr. Sabillón en NMSU se enfoca en la microbiología de alimentos de baja humedad y

en el desarrollo y evaluación de intervenciones tecnológicas para mejorar la inocuidad de la cadena de producción de alimentos.

Ing. Carlos Villacorta

Jefe del Área de Procesos Térmicos de Grupo FS, con más de 17 años de experiencia en consultoría y validación de procesos térmicos; realizando estudios de distribución de temperatura y penetración de calor en diversos tipos de productos (agroindustriales, formulados y de pesca) en diferentes sistemas de tratamiento térmico (vapor, inmersión en agua, agua en aspersión, agua en cascada, vapor/aire, pasteurizadores continuos, sistemas asépticos), tanto a nivel nacional como internacional (Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, República Dominicana y Perú). Ha realizado capacitaciones en termoproceso a empresas agro exportadoras y de la pesca a nivel de Latino América, en proyectos de cooperación internacional, así como a diversas autoridades sanitarias.

Ingeniero en Industrias Alimentarias egresado de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú, con especialización en Gestión Empresarial y Diplomado en Control de la Calidad de Alimentos. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana. Es Individuo Calificado en Controles Preventivos del FSPCA según la regulación FSMA de la FDA.

Ing. Su-tze Liu Gonzales

Consultora del Área de Procesos Térmicos. Involucrada en la validación de procesos y equipos, inspección y auditoria a plantas conserveras y de procesamiento aséptico a nivel regional. Ha capacitado a empresas agro-exportadoras, industriales y de la pesca en Latino América; y a autoridades sanitarias en Perú y en Colombia.

Ingeniera en Industrias Alimentarias egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú con especialización en Gestión Empresarial. Diplomada en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Cornell. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana y la Universidad de Purdue. Está certificada como Instructor Líder en Controles Preventivos del FSPCA según la regulación FSMA de la FDA.

Realizó una pasantía en la División de Productos de Baja Acidez y Acidificados de la US FDA, en donde estuvo involucrada en el Desarrollo e Implementación del Programa de Educación en Alimentos Enlatados de Baja Acidez y Acidificados para América Latina (Perú, Colombia, Ecuador y Chile). Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados al procesamiento térmico.

Lugar y Horario

- Vía TEAMS®
- Junio 09, 10, 11, 12, 13, 16 y 17 de 2025
- 4 horas por día
- De 9:00 am a 1:00 pm (UTC/GMT -5 horas)

Certificación de la Universidad Estatal de Nuevo México

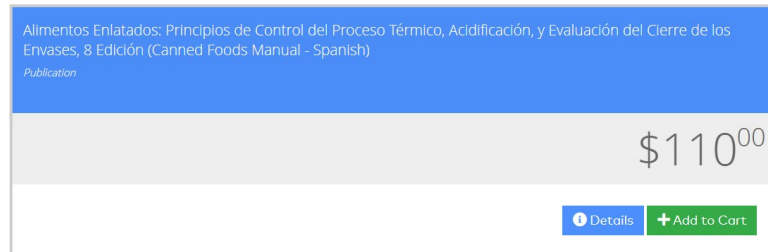
Los participantes que hayan completado el curso satisfactoriamente, atendiendo **todas** las clases y aprobando cada uno de los exámenes por capítulo con un promedio de 70%, obtendrán un Certificado Digital de Aprobación Satisfactoria del curso.

Incluye

- Certificado Digital de la Universidad Estatal de Nuevo México (EE.UU.)
- Información técnica relacionada (electrónica)

Condiciones (el costo del curso NO incluye el Libro Oficial)

- Cada participante **DEBE ADQUIRIR** directamente el Libro Oficial, previo al evento:
Consumer Brands Association sólo vende la versión en español a través de su plataforma:
<https://portal.consumerbrandsassociation.org/publications>



- Si el participante ya cuenta esta versión del libro en su biblioteca, puede utilizarlo durante el evento.

Costo de Inscripción

Curso	Costo en US dólares*
Por participante	\$ 600 + IG
Tarifa corporativa (más de 3 participantes)	\$ 550 + IG

Opciones de Pago (indicarlo al momento de la inscripción)**PERÚ - GRUPO FS S.A.C. (Transferencia Bancaria)**

Nombre de Beneficiario: GRUPO FS S.A.C.
 Dirección del Beneficiario: Avenida Del Pinar 110 Of. 407, Urb. Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, 15038, Lima, Perú.
 Teléfono del Beneficiario: 511-3721734 / 511-3728182
 Tipo de Cuenta: Cuenta Corriente en Moneda Extranjera (dólares americanos)
 Número de Cuenta: 194-1412926-1-88
 Nombre del Banco: Banco de Crédito del Perú
 Dirección de Banco: Calle Centenario 156 La Molina, 15026, Lima, Perú.
 Teléfono del Banco: 511-3119898
 Código Swift: BCPLPEPL
 Código interbancario*: 002-1-94-001412926-188-90

* Dato aplicable para transferencias entre bancos peruanos.

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Transferencia Bancaria)

Name of the company: FS GLOBAL GROUP LLC
 Address: 8200 NW 41 ST #315, Doral, FL 33166, USA
 Telephone: +1(305) 4640048
 Type of account: Checking
 Account number: 776165752 SWIFT CHASUS33 Routing 021000021
 ACH Transfer: 776165752 SWIFT CHASUS33 Routing 267084131
 Bank Name: CHASE BANK
 Bank address: JPMorgan Chase 270 Park Avenue New York, NY 10017
 Bank phone: +1(800) 9359935
 ZELLE transfer: pfranco@grupofs.com

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Tarjeta de Crédito)

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Paypal)



Informes e Inscripciones

On-line vía web: <https://grupofs.com/#EventosFS>

Correo electrónico: logistica@grupofs.com o sliu@grupofs.com

Whatsapp: +51-99-935-3604

