

Bienvenido a nuestro curso

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (NO OFICIAL)

Cursos **Sialico**
ONLINE



Sialico Experts In Food Industry

Objetivo

Aplicar los lineamientos del 21 CFR 113 y 21 CFR 114 para gestionar, evaluar, supervisar y garantizar que los procesos establecidos cubran la regulación de EEUU

Dirigido a

Empresas dedicadas a la elaboración, procesamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU de productos acidificados, envasados herméticamente sellados, envasado aséptico y productos enlatados de baja acidez y acidificados.

Supervisores, operadores de autoclaves o sistemas asépticos, gerentes y auditores.

Modalidad

ONLINE EN VIVO

Duración

22 HORAS

**CONOCE TODOS
NUESTROS CURSOS
Y WEBINARS EN**

www.sialico.com 

Sialico Experts In Food Industry



**QUE TU
PRODUCTO
NO TENGA
LÍMITES.**

Sialico.com



Sialico

TEMARIO

1. Introducción
2. Microbiología de alimentos procesados térmicamente
3. Principios de alimentos acidificados
4. Principios básicos del procesamiento térmico
5. Principios de saneamiento en plantas procesadoras de alimentos
6. Manejo de envases para alimentos
7. Registros y documentación
8. Maquinaria, instrumentación y operación de los sistemas de procesamiento térmico
9. Autoclaves estacionarias
10. Procesamiento en autoclaves estacionarias con sobrepresión
11. Autoclaves hidrostáticas
12. Autoclaves de rotación continua
13. Autoclaves de lotes con agitación
14. Sistemas de procesamiento y envaso aséptico
15. Doble cierre en envases de metal y plástico
16. Cierre para envases de vidrio
17. Envases flexibles y semi-rígidos



**QUE TU
PRODUCTO
NO TENGA
LÍMITES.**

Sialico.com