

□ Se incluye cheque pagadero a la Universidad de Puerto Rico por la cantidad de \$600.00 por participante. Fecha límite para solicitar: 15 de mayo de 2011, **Después del 15 de mayo habrá un cargo de \$50.00 y estará limitado al cupo.** El registro no es reembolsable, si se permite sustitución del participante.

Nombre

Compañía

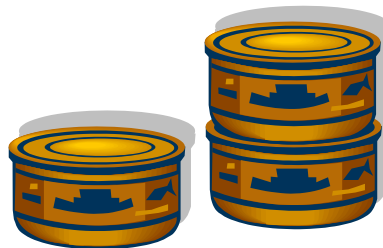
Posición/Título

Dirección postal

Teléfono

Fax

Correo electrónico



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas (IIAA) y la
División de Educación Continua y Estudios Profesionales (DECCEP)
P.O. Box 9000
Mayagüez, PR 00681-9000

Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de
Mayagüez
Instituto de Inocuidad de
Alimentos de las Américas
Y
Programa de Ciencia y
Tecnología de Alimentos

“Better Process Control
School”
Alimentos Enlatados:
Principios de Control de
Procesamiento Térmico,
Acidificación, y Evaluación
de Cierres de los Envases
Y
Alimentos acidificados

11, 12, 13 y 14 de junio 2012
8:00 AM—5:30PM
Mayagüez, Puerto Rico

Objetivo:

El Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas del Colegio de Ciencias Agrícolas del RUM del Recinto Universitario de Mayagüez ofrecerán el curso de Alimentos Enlatados: Principios de Control del Procesamiento Térmico, Acidificación y Evaluación del Cierre de los Envases. Este curso se ofrece de acuerdo a los Reglamentos de la Administración Federal de Drogas y Alimentos, 21CFR 108,113 y 114 donde se establece que los operadores de autoclave, sistemas de procesamiento y empaque aséptico así como los inspectores de cierre de envase de las plantas donde se empaquetan y procesan térmicamente alimentos de baja acidez y alimentos acidificados en envases sellados herméticamente, deben estar supervisados por una persona que haya completado satisfactoriamente el curso en una escuela de instrucción en estas materias mejor conocido por su nombre en inglés "Better Process Control School". Desde el 1975 el Recinto Universitario de Mayagüez ha sido autorizado por la Administración Federal de Drogas y Alimentos a ofrecer este curso en español.

El equipo de conferenciantes lo componen personas de la Industria de Alimentos, la Administración Federal de Drogas y Alimentos y profesores de la Universidad de Puerto Rico.

Certificación

Los participantes tomarán un examen en cada una de las materias cubiertas. Todos aquellos que aprueben el curso satisfactoriamente (70 % o más) recibirán un certificado que los capacita y autoriza a supervisar las operaciones de las plantas de alimentos cubiertos por esta reglamentación.

Los temas del curso incluyen:

Reglamentación Federal, Microbiología de los Alimentos, Alimentos Acidificados, Manejo de envases para Alimentos, Saneamiento de Plantas de Alimentos, Registros para la Protección del Producto, Principios de Procesamiento Térmico, Instrumentación y Equipo del Cuarto de Proceso y su Operación, Autoclaves Estacionarias-Procesamiento con Sobrepresión, Autoclaves Hidrostáticas, Autoclaves con Agitación, Manejo Discontinuo de Envases, Sistema de Procesamiento, Empaque Aséptico, Cierres para Envases de Vidrio, Cierres para Envases de Metal, Cierres para Envases Flexibles y Semirígidos, Clausura y Evaluación del Curso.

Además simultáneamente se ofrecerá el curso de Alimentos acidificados el cual consta de los primeros ocho temas: Reglamentación Federal, Microbiología de los Alimentos, Alimentos Acidificados, Manejo de envases para Alimentos, Saneamiento de Plantas de Alimentos, Registros para la Protección del Producto, Principios de Procesamiento Térmico, Instrumentación y Equipo del Cuarto de Proceso y su Operación. El costo de este taller es \$400.00

Información general:

El curso se ofrecerá en el salón de conferencias del Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas en 165 Oeste Calle Méndez Vigo, Mayagüez La cuota de inscripción cubre el libro, meriendas y almuerzos los días 11-14 de junio de 2012 y el certificado del participante que apruebe el curso. No incluye gastos de viajes ni alojamiento. Los participantes son responsables de hacer los arreglos de alojamiento. Si necesita información de hotel para quedarse en el área metropolitana, favor de comunicarse a nuestras oficinas.

Inscripción:

Para matricularse deberá completar la hoja de inscripción al dorso y enviarla con el cheque, giro postal **en o antes del 31 de mayo de 2012 al Programa CITA, Box 9000, Mayagüez, PR 00681-9000**. Si desea pagar en línea puede llamarnos para darle instrucciones de cómo hacerlo.

Puede fotocopiar la hoja para participantes adicionales. El cupo está limitado a 30 participantes. Si tiene alguna pregunta puede comunicarse con:

Sra. Gloria G Aguilar
Asistente Administrativa
Programa CITA
Tel: (787)265-5410 ó
(787)832-4040 Ext.2926
Fax: (787)265-5410
Gloriag.aguilar@Upr.edu

Dra. Edna Negrón
Coordinadora del curso
Tel: (787)265-5410 ó
(787)832-4040 Ext.2950
Fax:(787)265-5410
edna.negron1@upr.edu