



HACCP: Validación y Verificación de Tratamientos Térmicos

Fecha: 27 y 28 de noviembre de 2019

Hora: 8:30 am – 5:30 pm

Duración: 16 horas

Modalidad: Presencial, teórico-práctico

Responsable: Óscar Acosta, MADE, PhD

Ubicación: Edificio de Educación Continua, UCR

Dirigido a: Profesionales responsables del diseño, implementación, ejecución, supervisión, evaluación, auditoría o inspección de procesos térmicos aplicados a alimentos envasados y antes de envasar.

Objetivo: Brindar al participante los conocimientos básicos necesarios para comprender las actividades que incluyen las etapas de validación y verificación según el sistema HACCP, aplicadas al tratamiento térmico de alimentos envasados y antes de envasar.

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- Conocer los fundamentos sobre el procesamiento térmico de alimentos.
- Comprender la importancia de las actividades de validación y verificación dentro del contexto del sistema HACCP.
- Comprender los principios de las actividades de validación, con énfasis en las medidas de control para peligros microbiológicos.
- Comprender las actividades que se llevan a cabo para la validación de tratamientos térmicos, en el contexto de diferentes categorías de procesos alimentarios.

Requisitos: Para lograr el máximo aprovechamiento del curso, el participante deberá contar con conocimientos previos sobre los siguientes temas:

1. Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP.
 2. Aspectos básicos sobre microbiología y química de alimentos.
 3. Aspectos básicos sobre procesamiento térmico de alimentos.
-



Metodología: El curso combinará lecciones teóricas con actividades prácticas complementarias. Se procurará la colaboración activa de los participantes, a través del análisis de casos, discusiones abiertas, etc.

Temario:

- Repaso sobre HACCP
- Generalidades sobre Controles Preventivos de Alimentos para Humanos (FSPCA)
- Fundamentos sobre procesamiento térmico de alimentos
- Validación, monitoreo, verificación
- Validaciones de medidas de control para peligros microbiológicos (enfoques de validación)
- Validaciones de tratamientos térmicos
 - o Alimentos de baja acidez envasados (autoclavado)
 - o Alimentos de baja acidez antes de envasar (envasado aséptico)
 - o Alimentos acidificados, alimentos con baja actividad de agua, otros alimentos pasteurizados

***Monto de la inversión:
\$290 (\$270 anticipado)***

(Incluye alimentación, material didáctico y certificado de participación)

Para más información: capitacion.cita@ucr.ac.cr, Tel. (+506) 2511 8845