

**Fechas:** 17 al 20 de julio, 2017

**Horario:** 8:30 am a 5:30 pm

**Duración:** 32 horas

**Modalidad:** Presencial

**Responsable:** Jessie Usaga, PhD

**Lugar:** Universidad de Costa Rica

## **Instructores:**

Jessie Usaga, PhD.

Eliana Mora, Lic.

Óscar Acosta, MADE, PhD.

*Investigadores del CITA y docentes de la Escuela de Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica.*

## **Dirigido a:**

Personal que trabaja en compañías exportadoras de productos regulados por el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), partes 113 (baja acidez) y 114 (acidificados) y regulaciones similares de la FDA y USDA (USA). Operadores de autoclaves y mandos medios de compañías relacionadas con procesamiento térmico de alimentos, productos acidificados, envases herméticamente cerrados, envasado aséptico y productos enlatados de baja acidez y acidificados.

## **Objetivo:**

*El Better Process Control School (BPCS) tiene como objetivo certificar supervisores de sistemas de tratamiento térmico, acidificación, y sellado de envases para alimentos de baja acidez y acidificados enlatados o envasados en recipientes sellados herméticamente.*

**Todos los operarios de empresas procesadoras de alimentos de baja acidez y acidificados con interés en exportar dichos productos a los Estados Unidos deberán operar bajo la supervisión de personal certificado.**

**Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:**

- Supervisar sistemas de procesamiento térmico, acidificación y evaluación del sellado de envases para alimentos de baja acidez y acidificados.
- Prevenir problemas de salud pública debido al procesamiento inadecuado de alimentos de baja acidez y acidificados.

## **Metodología:**

Clases magistrales impartidas en idioma español utilizando como guía didáctica el libro de texto: “Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación, y Evaluación del Cierre de los Envases” (GMA, 7ma Edición, ISBN 978-0-937774-61-8). Después de cada presentación y discusión relacionada, el curso incluye una evaluación escrita de cada uno de los temas impartidos. La calificación para aprobar cada evaluación es de 70 puntos o más en una escala de 100 puntos.

Curso impartido con el curriculum reconocido por la FDA.

## **Requisitos:**

Los participantes deberán tener experiencia y/o conocimiento básico sobre el procesamiento de alimentos de baja acidez o acidificados.

## **¿Por qué llevar este curso?**

- Idioma español (sin traducción simultánea).
- Costo del curso (US \$640). El costo habitual del mismo curso en los Estados Unidos es de aproximadamente US \$800, más costo de transporte y hospedaje.

**La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) establece en el Código de Regulaciones Federales, título 21, parte 113, sección 113.10 que:**

“Los operarios de sistemas de procesamiento, autoclaves, sistemas de procesamiento y empaque aséptico, así como sistemas formulación de producto [...] e inspectores de cierres de envases deben operar bajo la supervisión de una persona quien ha asistido a una capacitación aprobada por el Comisionado [...] y quien ha sido identificada [...] como que ha completado de manera satisfactoria el curso.”

**La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) establece en el Código de Regulaciones Federales, título 21, parte 114, sección 114.10 que:**

Todos los operarios de sistemas de procesamiento y empaque deben operar bajo la supervisión de una persona quien ha asistido a una capacitación aprobada por el Comisionado para brindar instrucción en técnicas de manipulación de alimentos, principios de inocuidad alimentaria, higiene personal y prácticas de sanitización de plantas, controles de pH y factores críticos de la acidificación y quien ha sido identificada [...] como que ha completado de manera satisfactoria el curso.”

**Estas regulaciones igualmente aplican a los procesadores que desean exportar a los Estados Unidos**

**Monto de la inversión: \$640**

*(Incluye alimentación, materia didáctica y certificado de participación)*

**Para más información**  
Marcela Fallas, +506 25118845,  
[capacitacion.cita@ucr.ac.cr](mailto:capacitacion.cita@ucr.ac.cr)

**Programa:**

**17 de julio:**

Introducción al curso  
Microbiología de los alimentos procesados térmicamente  
Alimentos acidificados  
*Principios básicos del procesamiento térmico*

**18 de julio:**

Sanitización en las plantas envasadoras de alimentos  
Manejo de envases para alimentos  
Documentación y archivos  
Maquinaria, instrumentos y operación de los sistemas de tratamiento térmico

**19 de julio:**

Cierres para los envases metálicos de doble sello y envases plásticos  
Tapas para envases de vidrio  
Cierre para envases semi-rígidos y flexibles

**20 de julio:**

Autoclaves estacionarias  
Tratamiento térmico en autoclaves estacionarias con sobrepresurización  
Autoclaves hidrostáticas  
Autoclaves con agitación continua  
Autoclaves de agitación por lotes  
*Sistemas asépticos de proceso y envase*

**Nota:** la reposición de exámenes de los capítulos vistos el día 20 de julio se realizará el viernes 21 de julio a las 8 a.m. en el CITA.