

**Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Instituto de Inocuidad de Alimentos
para las Américas**

**“Better Process Control
School”**

**Parte I: Alimentos
Acidificados**

**Parte II: Principios de Control
de Procesamiento Térmico y
Acidificación**

**Parte I: 8 y 9 Junio de 2009
Parte I y II: 8-11 de junio de 2009
8:00 AM—5:30PM**

Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Instituto de Inocuidad de Alimentos para las Américas (IIAA)

P.O. Box 9030
Mayagüez, PR 00681-9030

- Para el curso Parte I (8 - 9 de junio): Alimentos Acidificados Se incluye cheque pagadero a la Universidad de Puerto Rico por la cantidad de \$300.00 por participante.
- Para el curso Parte I y II (8 - 11 de Junio): Principios de Control de Procesamiento Térmico y Acidificación Se incluye cheque pagadero a la Universidad de Puerto Rico por la cantidad de \$600.00 por participante; tres o más personas de una misma compañía, \$500.00 cada participante;

Para ambas partes la fecha límite para solicitar: 12 de mayo de 2009. El registro no es reembolsable, si se permite sustitución del participante.

Nombre

Compañía

Posición/Título

Dirección postal

Teléfono Fax



Objetivo:

El Instituto de Inocuidad de los Alimentos para las Américas del Colegio de Ciencias Agrícolas del RUM ofrecerá el curso de Alimentos Acidificados: Principios de Control del Procesamiento Térmico, y Acidificación. 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.

Inscripción:

Para matricularse deberá completar la hoja de inscripción al dorso y enviarla con el cheque, giro postal **en o antes del 12 de mayo de 2009 al Programa CITA, Box 9030, Mayagüez, PR 00681-9030.**

Los temas del curso incluyen:

- Parte I: Alimentos Acidificados en cumplimiento de 21CFR, Parte 114, esta sección incluye:
 - Reglamentación Federal, Microbiología de los Alimentos, Principios de Alimentos Acidificados, Principios de Procesamiento Térmico, Saneamiento de Plantas de Alimentos, Manejo de envases para Alimentos, Registros para la Protección del Producto, Instrumentación y Equipo del Cuarto de Proceso y su Operación y Evaluación del Curso.
- Parte I y II: Principios de Control de Procesamiento Térmico y Acidificación en cumplimiento de 21CFR, Parte 113, esa sección incluye:
 - Temas incluidos bajo Parte I: Alimentos Acidificados y en adición: autoclaves estacionaria procesamiento en vapor a presión y procesamiento con sobre presión; Autoclaves Hidrostáticas, Agitación Manejo Continuo y Manejo Discontinuo de Envases; Sistemas de Empaque y Procesamiento Aséptico; Cierres para Envases de Metal, Contenedores Plásticos y de Vidrio; Contenedores Flexibles y Semirrígidos

Información general:

El curso se ofrecerá en el Instituto de Inocuidad de las Américas, facilidad localizada en el Edificio Darlington Calle Mckinley, Mayagüez. La cuota de inscripción cubre el libro meriendas, almuerzo 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. Se incluyen los teléfonos y fax de algunas alternativas como guías. Esto no implica endoso por parte de la Universidad de Puerto Rico, la FDA, ni los Programas organizadores del curso.

Hotel Holiday Inn: Tel: 787-833-1100,

Fax: 787-833-1300

Información general (cont...):

Howard & Johnson Tel: 787-832-9191,

Fax: 787-832-9122

Hotel El Sol: Tel: 787-834-0303,

Fax. 787-265-7567

Best Western Hotel & Casino: Tel: 787-832-3030

Fax: 787-265-3020

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

Sra. Ivette Vissepó de Blondet

Secretaria

Programa CITA

Tel: (787)265-5410 ó

(787)832-4040 Ext.2924, 2926

Fax: (787)265-5410

ivissepo@uprm.edu

Edna Negrón

Coordinadora del curso

Tel: (787)265-5410 ó

(787)832-4040 Ext.2950

Fax:(787)265-5410

enegron@uprm.edu