



Technical School

Thermal Processing Academy

22 al 26 de Octubre del 2018
Puebla, México



¿Por qué es importante participar?

El curso está estructurado de tal forma que los participantes obtendrán conocimientos de los parámetros críticos en seguridad alimentaria y la calidad de los productos tratados térmicamente en autoclaves y esterilizadores continuos (procesos en contenedor) así como "in-flow" (procesos asépticos).

El curso se desarrollará en 5 días para cubrir todos los aspectos más importantes que conciernen a los temas tecnológicos relativos al tratamiento térmico de los productos alimenticios, tanto para productos enlatados como para productos asépticos. Una vez adquiridos estos conocimientos, los participantes estarán en condiciones de entender su responsabilidad en la calidad y seguridad de los alimentos procesados.

Durante los primeros dos días del curso se abordarán temas exclusivos para los procesos asépticos que permitirán entender y desarrollar procesos térmicos basados en la naturaleza del producto y en el tipo de intercambiador utilizado para procesar. Los siguientes tres días se abordarán temas enfocados a los procesos en contenedor, los equipos rotativos y estáticos por lote o continuos, la distribución de temperatura en los equipos, penetración de calor en los productos y los factores críticos para el diseño de procesos y desviaciones.

¿A quién está dirigido el curso?

El curso está dirigido a todas las personas que participan en la producción de productos alimenticios enlatados y asépticos de alta calidad y seguros para el consumidor final. Algunas de las personas que entran en esta categoría son: Operadores y supervisores de línea, ingenieros de planta, tecnólogos de alimentos, personal de investigación y desarrollo de nuevos productos y personal de control de calidad.

Contenido

Procesos Asépticos

Día 22 de Octubre

Cálculo del tratamiento térmico

- Efecto de la viscosidad del producto
- Efecto de la presencia de partículas

Día 23 de Octubre

Esterilizadores con intercambiador de calor tubular

CIP: Cleaning In Place

SIP: Sterilization In Place

Llenadora Aséptica

Referencias normativas FDA

Procesos en Contenedor

Día 24 de Octubre

Historia del enlatado

Microbiología

- Aspectos generales
- Microbiología de los procesos térmicos

Esterilización/Letalidad/Método General

- Fo
- Po
- Z
- D

Método General

Conceptos de transmisión de calor

Sistemas de esterilización

- Batch
- Continuos

Conceptos de Distribución de Temperatura

Día 25 de Octubre

Aspectos avanzados de cálculo numérico

Distribución de la temperatura

Distribución del calor

Estudios de penetración del calor

Métodos de cálculo

- Método General
- Fórmula de Ball
- NumeriCAL® software

Factores críticos

Día 26 de Octubre

Análisis de datos para Distribución de Temperatura

Análisis de datos para Penetración de Calor

Caso de estudio para calcular un proceso

Análisis de desviaciones de proceso

Ejemplo práctico con producto



Ponentes



Jacques Bichier

- M.E. en Ingeniería Agrónoma por la Universidad de Florida.
- Colabora con JBT desde 1991 como miembro del Process Technologies Lab Group in Madera, California.
- Experto en diseño de tratamientos térmicos, sistemas de esterilización (sistemas rotativos, hidrostático, inmersión, vapor/aire y agua presurizada), modelos numéricos y requerimientos legales.



Antonio Aldini

- R&D manager en JBT Parma cuenta con más de 10 años de experiencia en la tecnología aséptica.

Certificación

Al término del seminario cada participante recibirá un certificado de formación por la "Technical School" de JBT.

Sede del evento

JBT de México S de RL de CV
Camino Real a San Andrés Cholula No. 2612
Col. San Bernardino Tlaxcalancingo
72820 San Andrés Cholula, Puebla

Cuota de participación:

\$ 750 USD para Procesos Asépticos

\$ 1,000 USD para Procesos en Contenedor

Participación completa (los 5 días):

Cuota con descuento \$1,500 USD.

10% de descuento al inscribirse dos o más participantes de la misma compañía.

Inscripciones hasta el 12 de Octubre del 2018

Solicitar y llenar el formulario de inscripción para iniciar con dicho proceso.

Para más información:

daniela.marquez@jbt.com

Tel.: 222.329.4902 Ext. 121