Technical School

THERMAL PROCESSING ACADEMY ASEPTIC AND CANNING

13-17 MAYO, 2024 | 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.

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 en Madera, California.
Experto en diseños de tratamientos térmico, sistemas de esterilización (sistemas rotativos, hirdrostáticos, inmersión, vapor/aire y agua presurizada), modelos numéricos y requerimientos legales.

Antonio Aldini

Maestría en química analítica en la Universidad de Parma, 1997.
Manager de R&D en JBT Parma con 15 años de experiencia en procesos Asépticos.

Technical School

THERMAL PROCESSING ACADEMY ASEPTIC AND CANNING

CONTENIDO

Procesos Asépticos

13 de Mayo

Cálculo del tratamiento térmico
- Efecto de la viscosidad del producto
- Efecto de la presencia de partículas

14 de Mayo

Esterilizadores con intercambiador de calor tubular
CIP: Cleaning In Place
SIP: Sterilization In Place
Llenadora Aséptica
Referencias normativas FDA

Procesos en Contenedor

15 de Mayo

Historia del enlatado Microbiología
- Aspectos generales
- Microbiología de los procesos térmicos

Esterilización/Letalidad/Método General
- Fo
- Fo
- Po
- Z
- D

Método General
Conceptos de transmisión de calor
Sistemas de esterilización
- Batch
- Continuos

Conceptos de Distribución de Temperatura

16 de Mayo

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

17 de Mayo

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

CERTIFICACIÓN

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

INVERSION:

13 y 14 de Mayo
Procesos Asépticos: $ 900 USD + I.V.A. (16%)

15, 16 y 17 de Mayo
Procesos en Contenedores: $1,150 USD + I.V.A. (16%)

Participación completa (5 días):
Cuota con descuento $1,900 USD + I.V.A. (16%).

CUPO LIMITADO
Descuento de 10% por pronto pago **(antes del 01 de Abril del 2024)**
Descuento de 10% al inscribirse dos o más personas de la misma compañía **(01 de Abril del 2024)**

Importante
Ultimo día para recepción de pagos y formato de inscripción:
17 de Abril del 2024

Formas de Pago
Clientes Nuevos: Pagos por anticipo (100%) mediante transferencia bancaria. Facturación posterior a la recepción del pago.

Clientes Existentes: Se aceptarán órdenes de compra pero el pago debe quedar reflejado antes del 01 de Mayo del 2024

Enviar el formato de inscripción por participante y el comprobante del pago al siguiente correo: fabiola.carrillo@jbtc.com

Incluye:
Material del curso, ejercicios prácticos en planta piloto (procesos en contenedor), coffee breaks, comidas.

Para más información:
fabiola.carrillo@jbtc.com
Tel.: +52 222 329 4902 ext. 121

SEDE:

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 - México | Tel.: +52.222.329.4902 - Fax: +52.222.329.4903 - puebla.customerservice@jbtc.com