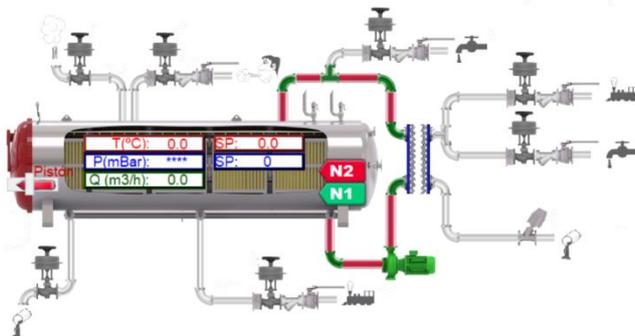


Junio 2022

JORNADAS DE FORMACION ESPECIALIZADA PARA PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA CONSERVERA



JORNADAS DE FORMACION ESPECIALIZADA PARA PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA CONSERVERA

Manta (27 y 28 de junio) Guayaquil (29 y 30 de junio)



Analizar y comprender los requisitos para el correcto diseño y validación de las etapas más críticas del proceso de elaboración de productos LACF/AF, es un requisito indispensable para la eficacia del Plan de Inocuidad alimentaria de su empresa.

Estas jornadas están dirigidas a todos aquellos profesionales del Sector encargados del diseño del Plan de Inocuidad y validación de los protocolos de control de envases y tratamientos térmicos.

CELEBRACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: Manta & Guayaquil.
Fechas: 27 de junio al 30 de junio 2022
Horario: 08:00h a 14:00h.

ORGANIZACION: EcuATEINCO y TEINCO Tecnología Alimentaria.

MANTA: 27 al 28 de junio 2022. Casa Rosada Restaurante Lounge
Parque de La Madre, Av. 1, Manta 130802.

- **AUTOCLAVES & TERMOPROCESOS.**

GUAYAQUIL: 29 al 30 de junio 2022. Sala por determinar.

- **CONTROL DE ENVASES: INTEGRIDAD Y HERMETICIDAD.**

FORMADORES: Dº. David Brunet Puigbo, TEINCO *Tecnología Alimentaria*
Dº. Amado Caride Castro, TEINCO *Tecnología Alimentaria*.

COFFEE BREAK Incluido.

INCLUYE Presentaciones en castellano.
Certificado de asistencia.
Información complementaria digital.
Estancia permanente de café.

JORNADAS DE FORMACION ESPECIALIZADA PARA PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA CONSERVERA

Manta (27 y 28 de junio) Guayaquil (29 y 30 de junio)



AUTOCLAVES Y TERMOPROCESOS:

Fecha: lunes 27 y martes 28 de junio de 2022.
Duración: 2 días (12 horas).
Horario: 08:00h a 14:00h.
LUGAR: Manta. Casa Rosada Restaurante Lounge

Módulo especializado en autoclaves y termoprocesos desarrollado por TEINCO, dirigido a todo aquel personal interesado en enriquecer su conocimiento sobre las características y funcionamiento de los equipos de esterilización, así como en la validación de los procesos térmicos.

- El asistente conocerá las particularidades y operativa de cada sistema de esterilización.
- Identificará los requisitos necesarios para trabajar con un autoclave y diseñar un tratamiento térmico.
- Conocerá los principios del proceso de validación.
- Establecerá los criterios adecuados de vigilancia.
- Conocerá diferentes estrategias para gestionar una desviación.

Los conocimientos adquiridos durante esta formación, se podrán integrar al diseño, aplicación y gestión del programa HACCP para dar cumplimiento a los requisitos derivados de la nueva Ley de Modernización para la Inocuidad de los Alimentos de EEUU – FSMA (Título 21, parte 117), así como a las Regulaciones Federales de la Food & Drug Administration (FDA) para alimentos de baja acidez (Título 21, parte 113) y acidificados (Título 21, parte 114).

CONTROL DE ENVASES: INTEGRIDAD Y HERMETICIDAD

Fechas: Miércoles 29 y jueves 30 de junio de 2022.
Duración: 2 días. 8 horas.
Horario: 08:00h a 12:00h.
LUGAR: Guayaquil.

- Tipos de materiales y de recubrimientos para el envasado: terminología.
- Integridad vs hermeticidad: Importancia para el producto final.
- Prerrequisitos: liberación positiva del envase, buenas prácticas y mantenimiento preventivo.
- Características de un buen cierre y elementos que intervienen en su desarrollo:
 - envases metálicos,
 - envases de vidrio.
 - envases semirrígidos y flexibles.
- Evaluación del cierre: controles destructivos y no destructivos.
 - envases metálicos,
 - envases de vidrio.
 - envases semirrígidos y flexibles.
- Límites críticos y operativos: referencias y recomendaciones.
- Muestreo, frecuencias y registros.
- Evaluación de la calidad de los controles.
- Tipología de defectos.