



## PROGRAMA DEL CURSO BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL

### Día 19 lunes:

- Acreditaciones.
- Bienvenida y objetos del curso.
- Microbiología de alimentos procesados térmicamente.
- Pausa aperitivo / café.
- Principios de alimentos acidificados.

Almuerzo.

- Principios de procesamiento térmico.
- Ruegos y preguntas.

### Día 20 martes

- Higienización de plantas alimentarias.
- Registros.
- Pausa aperitivo / café.
- Legislación FDA.
- Registro de empresa y proceso.

Almuerzo.

- Sistemas de procesamiento aséptico.
- Manipulación de envases alimentarios.
- Ruegos y preguntas.

### Día 21 miércoles

- Cierres en envases metálicos.
- Cierres en envases de vidrio.
- Pausa aperitivo / café.
- Cierres en envases flexibles

Almuerzo.

- Instrumentación, equipos y operaciones en la sala de proceso.
- Ruegos y preguntas.

### Día 22 jueves

- Autoclaves estáticos: procesos a vapor.
- Pausa aperitivo / café.
- Autoclaves estáticos: procesos a sobrepresión.

Almuerzo.

- Otros sistemas: rotativos, agitación, continuos.
- Ruegos y preguntas.

Clausura del curso.