

## CURSO AVANZADO EN TRATAMIENTO TÉRMICO (Curso Teórico-Práctico con Simulaciones)

Del 04 al 07 de setiembre de 2017

Lima-Perú
















El curso presenta la teoría y aplicación de los principios y las técnicas para la recolección de datos que se utilizan al momento de establecer los procesos térmicos para la esterilización comercial de alimentos en conserva. TechniCAL, primera autoridad de procesos en EE.UU. con más de 40 años de experiencia, desarrolló este curso para la industria.

TechniCAL y Grupo FS vienen dictando este curso para el mercado Latioamericano desde hace más de 10 años, y en él se incluye la vasta experiencia de ambas empresas en el diseño, desarrollo e implementación de procesos térmicos. El curso brinda una base sólida de conocimientos prácticos para que los asistentes entiendan los problemas que enfrentan los especialistas en procesamiento térmico y sepan cómo tratar con ellos adecuadamente.

Este curso de 4 días incluye tanto clases teóricas como talleres prácticos que se enfocan en los estudios de distribución de temperatura y penetración de calor. Los talleres incluyen los sistemas para la recolección de datos, el diseño de las pruebas y casos de estudio en diferentes autoclaves/pasteurizadores y envases. La evaluación de los datos utiliza el software CALSoft 5 de TechniCAL.

### Contenido

-  Introducción
-  Regulaciones de la FDA/USDA. Nuevas normas de la FSMA (Food Safety Modernization Act) y su impacto en la Industria de Alimentos.
-  Principales sistemas de autoclaves.
-  Generalidades del Calsoft 5 – software para la recolección, análisis y procesamiento de datos.
-  Estudios de Distribución de Temperatura: conceptos y taller práctico simulado
-  Evaluación de la data del Estudio de Distribución de Temperatura
-  Conceptos básicos de microbiología: valores D, z y F
-  Método General (Método de Bigelow) y Método de Ball (Método de la Fórmula)
-  Estudios de Penetración de Calor – teoría y taller práctico simulado
-  Evaluación de la data del Estudio de Penetración de Calor: Simulación y ejercicios en computadora de datos de Penetración de Calor.
-  Taller de Desviaciones
-  Desarrollo de productos – consideraciones de la autoridad de proceso
-  Ronda de preguntas y discusión

**Dirigido a:** todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EE.UU.; así como autoridades sanitarias, auditores, consultores, capacitadores y público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

**Expositores:****Lic. Rommel Dorado**

Gerente de Procesos Térmicos de TechniCAL. Se unió a ellos en el 2000, luego de haber trabajado en la industria pesquera conservera. El Sr. Dorado es actualmente responsable de dirigir al equipo de especialistas en procesamiento térmico de TechniCAL, en el área encargada de realizar estudios de distribución de temperatura y penetración de calor, evaluar desviaciones de procesos y dar servicios de consultoría en temas relacionados. Es instructor en cursos de inocuidad alimentaria y procesamiento térmico.

El Sr. Dorado obtuvo su grado de Bachiller en Ciencias de la Universidad Médica Tecnológica de San Pedro en Filipinas. Tiene formación profesional y certificación tanto en Microbiología de Alimentos y Procesamiento Térmico de la Universidad de Hawaii (Facultad de Agricultura Tropical y Recursos Humanos) y de la Universidad de Filipinas e Institutos relacionados.

El Sr. Dorado tiene más de 25 años de experiencia en el diseño, evaluación y ejecución de estudios y desviaciones en procesamiento térmico de alimentos. Tiene un amplio conocimiento en la normativa de la FDA, en un sinnúmero de sistemas de esterilización y pasteurización para alimentos de baja acidez y acidificados, así como materiales de empaque.

**Ing. Carlos Villacorta**

Jefe del Área de Procesos Térmicos de Grupo FS, con más de 10 años de experiencia en la consultoría y validación de procesos térmicos y validación de equipos; realizando estudios de distribución de temperatura y penetración de calor en diversos tipos de productos (agroindustriales y de la pesca) en los diferentes sistemas de tratamiento térmico (vapor, inmersión en agua, agua en aspersión, agua en cascada, vapor/aire, pasteurizadores continuos, sistemas asépticos), tanto a nivel nacional como internacional (Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México y Perú). Ha realizado capacitaciones en termoproceso a empresas agro exportadoras y de la pesca a nivel de Latino América, proyectos de cooperación internacional (Proyecto BID-ADEX - Perú) así como a autoridades sanitarias (INVIMA – Colombia).

Ingeniero en Industrias Alimentarias egresado de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú, con especialización en Gestión Empresarial y Diplomado en Control de la Calidad de Alimentos. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana. Es Individuo Calificado en Controles Preventivos del FSPCA según las últimas regulaciones de la FDA (FSMA).

**Ing. Su-tze Liu Gonzales**

Gerente de Grupo FS y consultora del Área de Procesos Térmicos. Involucrada en la validación de procesos y equipos, capacitación, inspección y auditoría a plantas conserveras y de procesamiento aséptico a nivel regional. Ha capacitado a empresas agro-exportadoras, industriales y de la pesca en Latino América; y a autoridades sanitarias en Perú (DIGESA) y en Colombia (INVIMA). Ingeniera en Industrias Alimentarias egresada de la Universidad Nacional Agraria La Molina de Perú con especialización en Gestión Empresarial. Diplomada en Gestión de la Inocuidad Alimentaria de la Universidad de Cornell, EEUU. Ha cursado y aprobado cursos técnicos en procesamiento térmico con la Universidad de Louisiana y la Universidad de Purdue, EEUU. Está certificada como Instructor Líder en Controles Preventivos del FSPCA según las últimas regulaciones de la FDA (FSMA).

Realizó una pasantía en la División de Productos de Baja Acidez y Acidificados de la Food & Drug Administration de los EEUU, en donde estuvo involucrada en el Desarrollo e Implementación del Programa de Educación en Alimentos Enlatados de Baja Acidez y Acidificados para América Latina (Perú, Colombia, Ecuador y Chile). Ha trabajado en proyectos de cooperación internacional para el desarrollo de competencias de funcionarios, profesionales de la industria y sector académico en aspectos técnico-normativo relacionados al procesamiento térmico: DIGESA (Proyecto del Banco Mundial), INVIMA (USAID – Colombia 2006 y 2007), ADEX (Proyecto BID-ADEX en Perú) y Cámara de Comercio de Lima (Proyecto AL-INVEST IV Región Andina de la Comunidad Europea).

#### Lugar y Horario

- Sala de Eventos Hotel El Condado. Calle Alcanfores N° 465, Miraflores. Lima – Perú
- De 8:30 am a 5:30 pm

#### Incluye

- Presentaciones impresas (en español)
- Certificado de asistencia
- Información complementaria digital
- Almuerzos
- Coffee breaks
- Estancia permanente de café

#### Costo de Inscripción (pago previo al curso)

Curso	Costo en US Dólares *
Por participante	\$ 1 500 + IGTV
Tarifa corporativa (2 participantes)	\$ 1 300 + IGTV (cada uno)
Tarifa corporativa (de 3 a más participantes)	\$ 1 100 + IGTV (cada uno)

\* No se aceptan pagos diferidos. Los participantes sólo podrán asistir si el curso ha sido pagado previo a la fecha del evento.

## ¡¡VACANTES LIMITADAS!!

#### Información Bancaria

Nombre de Beneficiario: GRUPO FS S.A.C.  
 Dirección del Beneficiario: Pasaje Monte Azul 120 Of. 203-204, Urbanización Chacarilla del Estanque, Santiago de Surco, Lima 33, Perú.  
 Teléfono del Beneficiario: 511-3721734 / 511-3728182  
 Tipo de Cuenta: Cuenta Corriente en Moneda Extranjera (Dólares Americanos)  
 Número de Cuenta: 194-1412926-1-88  
 Nombre del Banco: Banco de Crédito del Perú  
 Dirección de Banco: Calle Centenario 156, La Molina, Lima 13 – Perú.  
 Teléfono del Banco: 511-3119898  
 Código Swift: BCPLPEPL  
 Código interbancario\*: 002-1-94-001412926-188-90

\* Dato aplicable para transferencias entre bancos peruanos.

#### INFORMES E INSCRIPCIONES

On-line vía web: <http://www.grupofs.com/eventos.php>

[consultasfs@grupofs.com](mailto:consultasfs@grupofs.com)  
 (511) 480 0561 Anexo 126