

CURSO 100% VIRTUAL CON INSTRUCTOR DE LA US FDA

16to CURSO INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTOS ENLATADOS* PRINCIPIOS DE CONTROL DEL PROCESO TERMICO PARA PRODUCTOS ACIDIFICADOS. BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)

*La US FDA considera ALIMENTO ENLATADO a aquellos alimentos procesados, comercialmente estériles y empacados asépticamente en diferentes tipos de envases (hojalata, vidrio, flexibles, etc.)

**Del 08 al 11 de junio del 2026
04 horas (4 días)**

En el contexto económico actual la inocuidad de los alimentos es una condición primordial que todo procesador debe garantizar. Dado que los alimentos enlatados* son considerados uno de los alimentos de mayor riesgo, las autoridades sanitarias de los Estados Unidos requieren que los encargados de la gestión o supervisión de las operaciones de tratamiento térmico y de los sistemas de envasado de estos productos, hayan sido capacitados en los principios del tratamiento térmico de alimentos de baja acidez y acidificados, para asegurar que el proceso sea efectivo, que los productos sean inocuos y que se cumpla con el Código de Regulaciones Federales Americano.

La asistencia a estos cursos es obligatoria para toda empresa que desee exportar alimentos de baja acidez o acidificados en conserva a los Estados Unidos, según lo señala la parte 108.25(f), 108.35 (g) del Título 21 del Código de Regulaciones Federales.

Cumpliendo las exigencias de la regulación americana Grupo FS organiza nuevamente este curso, con el aval de la Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU), universidad reconocida por el Gobierno de Estados Unidos para el dictado de este curso y la participación de la autoridad sanitaria de los EEUU, la Food & Drug Administration (FDA).

El curso sigue y utiliza el material didáctico diseñado por el Programa Educativo de la Consumer Brand Association, que es el único aprobado tanto por la FDA como por la USDA-FSIS (Departamento de Agricultura) para el dictado del Better Process Control School.



OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of, 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T.(511)480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T.+1(305)464 0048
fsglobal@grupofs.com

Objetivo

Instruir y certificar a los encargados de la gestión o supervisión de los sistemas de procesamiento térmico, acidificación y evaluación de cierres, para productos acidificados y de baja acidez, a fin de cumplir con la legislación americana que establece que “cada empresa que procese alimentos de baja acidez o acidificados, debe operar con un supervisor certificado que se encuentre disponible en todo momento durante su procesamiento”

Dirigido

Personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización), envasado y/o cerrado de envases, procesamiento y envasado aséptico. Fabricación de envases e insumos de la industria conservera. Consultores, catedráticos o profesionales relacionados al sector.

Contenido

- Capítulo 1** Introducción – Regulación Americana (9 CFR 318, 381 y 417; 21 CFR 108, 113, 114 y 117)
- Capítulo 2** Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
- Capítulo 3** Alimentos Acidificados
- Capítulo 4** Principios Básicos del Procesamiento Térmico
- Capítulo 5** Sanitización en Plantas Envasadoras de Alimentos
- Capítulo 6** Manejo de Envases para Alimentos
- Capítulo 7** Documentación y Registros
- Capítulo 8** Maquinaria, instrumentos y operación de sistemas de procesamiento térmico
- Capítulo 16** Evaluación del Cierre en Envases de Vidrio
- Capítulo 17** Evaluación del Cierre en Envases Semirrígidos y Flexibles

***Estos capítulos deben de aprobarse para obtener el Certificado del Curso.**

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of, 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T.(511)480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T.+1(305)464 0048
fsglobal@grupofs.com

Expositores:

Ms. Clara E. Santiago

Empezó a trabajar como Investigadora de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. (FDA) en la oficina de Miami, Distrito de la Florida, en 1996. Condujo inspecciones de establecimientos de productos alimentarios, biológicos y gases de grado médico. En el 2003 fue promovida a Especialista de Alimentos en el Distrito de la Florida. Condujo un total de 343 inspecciones domésticas. En el 2011 fue seleccionada para trabajar en el grupo especializado que conduce inspecciones internacionales de establecimientos alimentarios. En el 2020 fue promovida a Experta Internacional de Alimentos y en 2024 a Experta Internacional de Alto Nivel. Ha viajado a 44 países en cinco continentes y conducido 454 inspecciones internacionales de productos alimentarios que son técnicamente complejos. Las inspecciones incluyen una variedad de productos, entre otros, productos envasados en atmósfera modificada; alimentos enlatados acidificados y de baja acidez, mariscos, productos horneados, productos lácteos (incluyendo quesos), jugos, especias, frutas y verduras procesadas, ensaladas preparadas y suplementos dietéticos, entre otros. Durante las inspecciones evalúa la adhesión de estos establecimientos a las leyes vigentes de los EE.UU. Es parte del grupo de Investigadores que dicta el curso a nivel nacional a los Investigadores de FDA de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para mariscos. Ha capacitado a otros Investigadores a través de formación práctica en diferentes áreas, incluyendo alimentos enlatados acidificados y de baja acidez, controles preventivos de alimentos para humanos, y análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para mariscos. Provee guías técnicas a las Autoridades Competentes durante las inspecciones internacionales. Es miembro e instructora del Comité Consultivo de un curso nacional de formación sobre productos del mar para Investigadores de la FDA.

PhD Luis E. Sabillón

Profesor e investigador en el área de microbiología e inocuidad de alimentos en el Departamento de Ciencias de la Familia y del Consumidor de la Universidad Estatal de Nuevo México (NMSU), EE. UU. Actualmente se desempeña como Director del Laboratorio de Innovación de Alimentos de NMSU, donde lidera las actividades de análisis microbiológico, formación estudiantil y vinculación con la industria alimentaria. Bajo su liderazgo, el laboratorio se encuentra en un proceso riguroso de transformación hacia la acreditación ISO/IEC 17025, lo que fortalece la credibilidad técnica, la validez legal y la disponibilidad de servicios analíticos de alta calidad para la industria alimentaria en Nuevo México.

Obtuvo su Doctorado y Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos con enfoque en Microbiología de Alimentos y Micotoxinas en la Universidad de Nebraska-Lincoln, y la Licenciatura en Tecnología de Alimentos en la Universidad Zamorano, Honduras.

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of, 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T.(511)480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T.+1(305)464 0048
fsglobal@grupofs.com

El Dr. Sabillón es miembro del Comité Técnico de Microbiología e Inocuidad Alimentaria de la Asociación de Cereales y Granos de EE. UU. Imparte cursos y talleres en Microbiología e Inocuidad de Alimentos, Tecnología y Procesamiento de Cereales, Buenas Prácticas de Manufactura y Programas de Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano bajo la normativa FSMA. Su programa de investigación en NMSU se centra en la microbiología de alimentos de baja humedad y en el desarrollo y evaluación de intervenciones tecnológicas orientadas a mejorar la inocuidad y la resiliencia de la cadena de producción de alimentos.

Ing. Carlos Villacorta

Jefe del Área de Procesos Térmicos de Grupo FS, con más de 17 años de experiencia en consultoría y validación de procesos térmicos; realizando estudios de distribución de temperatura y penetración de calor en diversos tipos de productos (agroindustriales, formulados y de pesca) en 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, Estados Unidos, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, República Dominicana y Perú). Ha realizado capacitaciones en termoproceso a empresas agroexportadoras y de la pesca a nivel de Latino América, en proyectos de cooperación internacional, así como a diversas autoridades sanitarias.

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 la regulación FSMA de la FDA.

Lugar y Hora

- Vía TEAMS®
- Junio 08, 09, 10 y 11 de 2026
- 4 horas por día
- De 9:00 am a 1:00 pm (UTC/GMT -5 horas)

Certificación de la Universidad Estatal de Nuevo México

Los participantes que hayan completado el curso satisfactoriamente, atendiendo todas las clases y aprobando cada uno de los exámenes por capítulo con un promedio de 70%, obtendrán un Certificado Digital de Aprobación Satisfactoria del curso.

Incluye

- Certificado Digital de la Universidad Estatal de Nuevo México (EE.UU.)
- Información técnica relacionada (electrónica)

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of, 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T.(511)480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T.+1(305)464 0048
fsglobal@grupofs.com

Condiciones (el costo del curso NO incluye el Libro Oficial)

- Cada participante **DEBE ADQUIRIR** directamente el Libro Oficial, previo al evento:
- Consumer Brands Association sólo vende la versión en español a través de su plataforma: <https://portal.consumerbrandsassociation.org/publications>

Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación, y Evaluación del Cierre de los Envases, 8 Edición (Canned Foods Manual - Spanish)
Publication

\$110⁰⁰

[DETAILS](#) [+ ADD TO CART](#)

- Si el participante ya cuenta esta versión del libro en su biblioteca, puede utilizarlo durante el evento.

Costo de Inscripción:

Curso	Costo en US dólares*
Por participante	\$550 + IGV
Tarifa corporativa (más de 3 participantes)	\$ 500 + IGV

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of, 407,
Santiago de Surco, Lima 15038
T.(511)480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
Doral FL 33166
T.+1(305)464 0048
fsglobal@grupofs.com

Opciones de Pago (indicarlo al momento de la inscripción)

PERÚ – GRUPO FS S.A.C. (Transferencia Bancaria)

Nombre de Beneficiario: GRUPO FS S.A.C.
 Dirección del Beneficiario: Avenida Del Pinar 110 Of. 407, Urb. Chacarilla del Estanque,
 Santiago de Surco, 15038, Lima, 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, 15026, Lima, Perú.
 Teléfono del Banco: (511)-3119898
 Código Swift: BCPLPEPL
 Código interbancario: 002-1-94-001412926-188-90

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Transferencia Bancaria)

Name of the company: FS GLOBAL GROUP LLC
 Address: 8200 NW 41 ST #315, Doral, FL 33166, USA
 Telephone: +1(305) 4640048
 Type of account: Checking
 Account number: 776 165752 SWIFT CHASUS33 Routing 021000021
 ACH Transfer 776 165752 SWIFT CHASUS33 Routing 267084131
 Bank Name: CHASE BANK
 Bank address: JPMorgan Chase 270 Park Avenue New York, NY 10017
 Bank phone: +1(800) 9359935
 ZELLE transfer: pfranco@grupofs.com

EEUU – FS GLOBAL GROUP (Tarjeta de crédito)



EEUU – FS GLOBAL GROUP (Paypal)



Informes e Inscripciones

On-line vía web: <https://grupofs.com/#EventosFS>

Correo electrónico: logistica@grupofs.com o sliu@grupofs.com

Whatsapp: [+51-99-935-3604](https://wa.me/511999353604)

GRUPO FS SAC – RUC 20505868634

OFICINA PERÚ

Av. Del Pinar 110 Of, 407,
 Santiago de Surco, Lima 15038
 T.(511)480 0561
consultasfs@grupofs.com

OFICINA USA

8200 NW 41 ST #315,
 Doral FL 33166
 T.+1(305)464 0048
fsglobal@grupofs.com