



Synergy BioTech

Because health is first

Extensión de vida de anaquel por medio del empaque



Dirigido a

Departamento de investigación y desarrollo

Departamento de envases y empaques

Departamento de mercadotecnia y comercial

Emprendedores y profesionistas que deseen incrementar sus conocimientos en el campo de preservación de alimentos por medio de empaques y envases

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Intermedio

Introducción

La vida útil se considera como el periodo de tiempo en el cual el alimento conserva los atributos esperados por el consumidor y es la oportunidad que tiene la compañía para comercializarlo. Los materiales del empaque, aditivos, el tipo de procesamiento, y el cambio de su atmósfera son sólo algunas variables que pueden influenciar la vida de anaquel de un producto alimenticio. Los avances tecnológicos han logrado mejoras en procesos y materiales que aportan en la preservación de las características sensoriales de los alimentos y bebidas, retardando su deterioración microbiológica y fisicoquímico.

El objetivo de éste curso es examinar la dinámica entre los métodos de preservación, el empaque y las variables intrínsecas del alimento para ayudar a incrementar su vida de anaquel.



Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de examinar la dinámica entre los métodos de preservación, el empaque y las variables intrínsecas del alimento para ayudar a incrementar su vida de anaquel.

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Calidad y vida útil

Preservación de los alimentos

El empaque y envase

Técnicas actuales de preservación de los alimentos

Agentes que degradan los alimentos una vez empacados

Mecanismos de penetración de los agentes que alteran la calidad de los alimentos

Técnicas de preservación de alimentos

Elementos fundamentales para el diseño de empaque según el producto alimenticio a comercializar

Tipos de empaques y las características que aportan protección a los alimentos en su vida útil

Técnicas de empacado que permiten alargar la vida útil de los alimentos

Nuevas técnicas de preservación para la extensión de la vida útil de alimentos

Nuevas tendencias en el empaque y envasado de los alimentos y bebidas

Conclusiones

Examen

Fin de curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 37, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 7,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

27 y 28 Febrero 2017, 28 y 29 Agosto 2017, 27 y 28 Noviembre 2017, 9:00 a 17:00 horas

26 y 27 Febrero 2018, 27 y 28 Agosto 2018, 26 y 27 Noviembre 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capacitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

