



Synergy BioTech

Because health is first

Vida útil de productos alimenticios y la protección que aporta el 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 calidad y aceptabilidad del alimento por el consumidor engloba muchos aspectos del alimento como sus características organolépticas, físicas, químicas, microbiológicas, nutricionales e inocuidad. Estos elementos son directamente afectados por el tipo de tratamiento de conservación aplicada, temperatura, pH, actividad del agua, empaque, radiación (luz), concentración de gases, potencial redox, y presión. En el instante en que alguno de éstos parámetros afecten considerablemente las propiedades del alimento o bebida, se considera como inaceptable y el producto ha llegado al final de su vida útil.

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. El empaque es una herramienta que puede conservar, proteger e incluso extender la vida de anaquel de un alimento o bebida. El objetivo de éste curso es examinar los tipos de empaques, tratamientos y su efecto en la vida útil del alimento.



Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de examinar los tipos de empaques, tratamientos y su efecto en la vida útil del alimento

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

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

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

Técnicas de determinación de la vida útil de los alimentos empacados y las evaluaciones que se realizan

Técnicas aceleradas para determinar la vida útil mínima de los alimentos empacados

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

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\$ 5,300.00 + 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\$ 6,000.00 + 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:

2 y 3 Enero 2017, 26 Y 27 Abril, 26 y 27 Julio 2017, 30 y 31 Octubre 2017, 9:00 a 17:00 horas

8 y 9 Enero 2018, 25 y 26 Abril, 23 y 24 Julio 2018, 29 y 30 Octubre 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

