



Synergy BioTech

Because health is first

Curso-Taller Diseño de pruebas de vida de anaquel en producto fresco



Dirigido a

Laboratorio

Departamento de investigación y desarrollo

Emprendedores y profesionistas que deseen incrementar sus habilidades en la estimación de vida de anaquel de productos de corta vida de anaquel

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Avanzado

Introducción

Los consumidores demandan constantemente alimentos y bebidas de alta calidad y esperan que ésta calidad se mantenga desde el periodo de la compra hasta el consumo. Se requiere que el alimento no solo se mantenga inocuo sino que también conserve la mayoría de sus propiedades organolépticas y nutricionales. El control de éstas variables es de vital importancia ya que entre mayor tiempo de vida de anaquel tenga un alimento, mayor oportunidad de venta tendrá. Debido a esto, los productores de alimentos y bebidas procuran conocer la vida útil de su producto bajo diferentes condiciones de almacenamiento, imitando las condiciones de la cadena en frío y ambientales de las diferentes ciudades en que se comercializarán.

En éste curso se ofrece un panorama de las diferentes herramientas para la estimación de la estabilidad de un alimento por medio de técnicas de evaluación en tiempo real.



Objetivo del Curso

En éste curso se ofrece un panorama de las diferentes herramientas para la estimación de la estabilidad de un alimento por medio de técnicas en tiempo real

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Caso de estudio de una evaluación de vida de anaquel en producto fresco

Introducción a la vida de anaquel de alimentos

- Deterioración microbiológica
- Deterioración fisicoquímica
- Consideraciones del consumidor

ISO 5492:2008 Vocabulario

Diseño de una prueba de vida de anaquel:

Selección de variables a evaluar

Selección de evaluaciones sensoriales

Selección de pruebas físico-químicas

Selección de pruebas microbiológicas

Introducción a los modelos matemáticos de primer, segundo y tercer orden

Taller: Determinación de vida de anaquel utilizando modelos cinéticos:

- Método Arrhenius
- Método Gamma
- Q10

ISO 16779:2015 Análisis sensorial para determinar la vida de anaquel de alimentos

Introducción al análisis sensorial

- Discriminativo
- Descriptivo
- Hedónico

Taller: Diseño de una prueba de vida de anaquel para un producto fresco

Conclusiones

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: \$ 57, 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 México: \$ 9,500.00 MXN + IVA por participante

Priee other countries: US Dollars \$ 500.00 + VAT per person

Fecha y horario:

8 y 9 Julio 2019; 25 y 26 Noviembre 2019, 9:00 a 17:00 horas

6 y 7 Julio 2020; 23 y 24 Noviembre 2020, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Latitud Polanco, Av. Ejército Nacional 453 Col. Granada c.p. 11520 Ciudad de México, 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

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

