



INSTITUTO DE INNOVACION EN BIOTECNOLOGIA E INDUSTRIA

CURSO TALLER VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS

Dirigido a: Gerentes y Supervisores de Plantas Alimentarias. Profesionales Docentes Universitarios de las áreas de Nutrición, Ciencias y Tecnología de Alimentos. Personal de Aseguramiento y Control de Calidad de las Empresas Alimentarias, de las Instituciones Públicas Gubernamentales responsables de la Salud de los Consumidores, de Empresas de Servicios Alimentarios, respectivamente.

Objetivos: Lograr la Plena Comprensión por los Participantes de los requerimientos indispensables que determinan la Vida Útil de los Alimentos.

Metodología: Presentación en "Power Point". Se Hará un recorrido sobre la Conservación Básica de los Alimentos y como se Deteriora su Calidad. Asimismo una Introducción de la Evaluación Científica de la Vida Útil. La Aplicación de los Análisis de Evaluación Sensorial, Microbiológicos, Nutricionales y otros Parámetros de Calidad en la determinación de la Vida Útil.

Importancia: Lo Tratado permitirá a los Participantes conocer sobre lo que representa "La Estabilidad de la Vida Útil de los Productos Crudos y Procesados ya que es una medida de cuánto tiempo los alimentos retienen su Óptima Calidad para el Consumo Humano

Contenido Temático:

- Introducción de la Apertura del Envase
- Conservación Básica de los Alimentos y sus modos de deterioro
- Evaluación Científica de la Vida Útil
- Granos Cereales y Harinas
- Productos en Pasta
- Productos de Panadería
- Productos Lácteos (Fluidos, Procesados y Deshidratados)
- Pollos
- Pescados

- Carnes Frescas
- Productos Cárnicos, Frutas y Vegetales Enlatados
- Vegetales y Frutas Congeladas
- Carnes, Pescados y productos acuícolas Congelados
- Jugos Concentrados
- Frutas y Vegetales Frescos
- Alimentos Deshidratados
- Información Básica necesaria para implementar la Apertura del Envase

Facilitador:

Ing. Horacio Ramírez Almánzar, larga experiencia docente en tecnología de los alimentos, así como en importantes empresas en el ámbito nacional e internacional.

Estudios realizados en prestigiosas universidades: Instituto Tecnológico de Monterrey, Universidad de Costa Rica, Universidad de Puerto Rico, en Estados Unidos. Es miembro del Instituto Tecnológico de Alimentos de los Estados Unidos. Ha hecho varias publicaciones en el área de los alimentos.

Duración: 20 Horas

Fecha: 11, 12 y 13 de Agosto 2010, en horario de 8:30 A.M. A 4:30 P.M. EL 25 de 8:30 A.M. a 12:30 P.M.

Lugar: Salón I IIBI En Horario de:

Inversión: RD \$ 7,000.00

Incluye:

- Material de apoyo Manual y en CD
- Certificado de participación.
- Almuerzos y Refrigerios