



Synergy BioTech

Because health is first

Curso-Taller Diseño de pruebas de vida de anaquel acelerada



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 larga vida útil

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 conserve inocuo sino que también guarde 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 en los anaqueles. Debido a esto, los productores de alimentos y bebidas procuran conocer de antemano la vida útil de su producto bajo diferentes condiciones de almacenamiento, imitando las condiciones 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 sensoriales, analíticas y matemáticas.



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

Caso de estudio de una evaluación de vida de anaquel

Presentación de participantes y expectativas del curso

Introducción a la vida de anaquel de alimentos

- Deterioración microbiológica
- Deterioración fisicoquímica
- Consideraciones del consumidor

Diseño de una prueba de vida de anaquel:

Selección de variables a evaluar

Selección de evaluaciones sensoriales

Selección de evaluación estadística

Selección de pruebas físico-químicas

Selección de pruebas microbiológicas

Selección de evaluaciones matemáticas

- Q10
- Método Arrhenius
- Método Gamma
- Otros modelos cinéticos de primer, segundo y tercer orden

Taller: Diseño de una prueba de vida de anaquel acelerada

Introducción al análisis sensorial aplicado a la vida de anaquel

ISO 5492:2008 Vocabulario

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

Conclusiones

Taller: Diseño de pruebas de vida de anaquel acelerada

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

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

Fecha y horario:

25 y 26 Febrero 2019; 9 y 10 Septiembre, 9:00 a 17:00 horas

24 y 25 Febrero 2019, 7 y 8 Septiembre ,9:00 a 17:00 horas

Lugar: Latitud Polanco, Av. Ejército Nacional 453 Col. Granada c.p. 11420 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

