

# Seminario: Requisitos Técnicos del Procesamiento Aséptico bajo la Normativa del FDA

Lima, Viernes 12 de mayo.

Hotel & Suites Las Américas  
Av. Benavides N° 415, Miraflores.

Organiza:



## ❖ Presentación

El procesamiento y empaqueo de productos asépticos en envases herméticamente cerrados, proporcionan a la industria de alimentos una alternativa que significa la preservación térmica de los productos, facilitando su comercialización sin necesidad de cadena de frío.

Como el procesamiento aséptico es una operación continua, el comportamiento de una parte del sistema puede afectar su funcionamiento general. En consecuencia, hay numerosos factores críticos asociados con el procesamiento y empaque que requieren ser entendidos y controlados por los supervisores y operadores responsables del proceso.

## Objetivos:

Dar a conocer los requerimientos del FDA (Food and Drug Administration de los EE.UU.) sobre el Procesamiento seguro de los Alimentos Envasados Asépticamente, así como los últimos avances tecnológicos.

## Dirigido a:

Profesionales del Sector Alimentario con responsabilidades en Producción, Control, Aseguramiento de la Calidad, Investigación y Desarrollo de nuevos productos, Estudiantes, Consultores y Autoridades Oficiales.

## Metodología:

El evento se desarrollará por medio de charlas magistrales y rueda de preguntas.

## Horario y contenido:

Viernes 12 de mayo (5:00pm-9:00pm)

- ✓ Definiciones
- ✓ Normativa del FDA
- ✓ Sistemas de Procesamiento.
- ✓ Sistemas de Empaque.
- ✓ Equipos y Controles.

## Conferencista:

**MSc. Stephen H. Spinak**, Encargado de la división de Alimentos en Conserva de Baja Acidez y Acidificados, y Alimentos Envasados Asépticamente en la FDA por 15 años y en el USDA por 11 años. Representante Oficial del Comité de Higiene Alimentaria del Codex Alimentarius por 17 años, y líder del Grupo Internacional que trabajó el Código de Prácticas de Codex para el Procesamiento y Envasado Aséptico.

## Certificación

Al finalizar el curso, cada participante recibirá un certificado de Participación emitido por Food Solutions y por el expositor.

## Inscripciones:

**Tarifa única: 50 dólares + IGV**

Efectuar el pago a la cuenta corriente en dólares N° 194-1412926-1-88 del Banco de Crédito.

## Informes e Inscripciones

**Food Solutions S.A.C.**

Jr. Monterrey N° 281 Oficina 218-225  
Urb. Chacarilla de Estanque, Surco.

Teléfonos: 372-1734 / 267-0095

Emal. [Consultas@foodsolutionsperu.com](mailto:Consultas@foodsolutionsperu.com)

**VACANTES LIMITADAS**

**Fecha límite de inscripciones: 10 de mayo.**