

# CURSO BPCS Better Process Control School



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



Para obtener el título de autoridad en procesos exigido para exportar alimentos a EEUU

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|  | Del 26 al 29 de septiembre de 2022   |  | Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. CTNC Molina de Segura (Murcia)                     |
|  | Mañana: de 09:00 a 14:00<br>Tarde: 15:30 a 18:30   |  | Asociado: 700€<br>No asociado: 1.400€<br>15% de descuento a partir del segundo asistente de una misma empresa |
|  | *Milagros Sánchez: <a href="mailto:milagros@ctnc.es">milagros@ctnc.es</a><br>*Elena Dussac: <a href="mailto:elenadg@ctnc.es">elenadg@ctnc.es</a><br>Tlf. 968389011. <a href="http://www.ctnc.es">www.ctnc.es</a> | <b>CURSO PRESENCIAL</b>   |   |

El CTNC es entidad reconocida y autorizada por la FDA para impartir este curso

Este curso incorpora nuevos temas según la actualización de la 9ª ed. 2021

## > DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Los trámites para exportar productos agroalimentarios a EEUU son complejos por los numerosos requisitos que marca la normativa estadounidense controlada por la FDA. Entre ellos, la agencia americana exige que los procesos de elaboración en las industrias agroalimentarias que quieran exportar sus productos acidificados y de baja acidez a EEUU estén supervisados por un técnico que haya obtenido la titulación del curso BPCS (requisitos recogidos en la normativa de la Agencia Americana; 21 CFR 108, 113, and 114 y Ministerio de Agricultura; 9 CFR 318.300 and 381.300), impartido por una organización homologada por la misma agencia americana.

## > DIRIGIDO A

Profesionales de empresas de alimentos acidificados o de baja acidez de conservas vegetales y pescados que quieran exportar sus productos a EEUU.

CTNC INFORMACIÓN



# CURSO BPCS Better Process Control School



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



*Para obtener el título de autoridad en procesos exigido para exportar alimentos a EEUU*

## > PROFESORADO

Impartido en castellano por formadores del CTNC especializados en procesos y productos. El CTNC es entidad autorizada para impartir dicha formación.

## > RESERVA DE PLAZA

Para la reserva de plaza es necesario el pago de:

150€ asociados

300€ no asociados

CC: IBAN- ES16 3058 0334 55 2720000542

*\* Se aplicará un 10% de descuento a partir del segundo asistente de una misma empresa*

*\* Nota: La organización se reserva el derecho a cancelar el curso si no se alcanza un número mínimo de participantes, devolviendo el importe adelantado.*

## > INCLUYE

- Manual del curso "**Canned Foods: Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation (9th Edition 2021)**" en inglés, aprobado por la FDA.
- **Certificado oficial:** para obtener la certificación, el participante deberá pasar el examen que se entregará después de cada tema. Es obligatoria la asistencia del total de las horas impartidas.

## ➤ LÍMITE DE PLAZAS

Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

Las empresas que lo deseen podrán financiar el curso mediante la Fundación Estatal para el Empleo (FUNDAE).

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



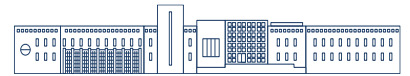
*El CTNC le gestiona de forma gratuita la bonificación de la FUNDAE (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo) siempre que se comuniquen con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada.*



# CURSO BPCS Better Process Control School



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



Para obtener el título de autoridad en procesos exigido para exportar alimentos a EEUU

## Programa

|              |               |  |
|--------------|---------------|--|
| Lunes 26     | 8:30          | Recepción y acreditaciones   |
|              | 09:00 a 14:00 | 1.-Introducción.<br>2, Microbiología de alimentos procesados térmicamente<br>3. Saneamiento de autoclaves y cocedores atmosféricos               |
|              | 15:30 a 18:30 | 3. Saneamiento de autoclaves y cocedores atmosféricos<br>4. Limpieza para sistemas continuos   |
| Martes 27    | 09:00 a 14:00 | 5. Envases de metal y plástico con doble costura<br>6. Cierres para envases de vidrio y plástico Twist-Off                                       |
|              | 15:30 a 18:30 | 6. Cierres para envases de vidrio y plástico Twist-Off<br>7. Envases flexibles y semirrígidos  |
| Miércoles 28 | 09:00 a 14:00 | 8. Introducción al tratamiento térmico<br>9. Equipo y funcionamiento del autoclave.  |
|              | 15:30 a 18:30 | 10. Autoclaves por cargas de vapor saturado: estáticos y agitación<br>11. Autoclaves rotativos continuos   |
| Jueves 29    | 09:00 a 14:00 | 12. Autoclaves con sobrepresión: estáticos y con agitación.<br>13. Autoclaves hidrostáticos<br>14. Sistemas de procesamiento y envasado aséptico |
|              | 15:30 a 18:30 | 14. Sistemas de procesamiento y envasado aséptico<br>15. Procesos térmicos suaves<br>Registros de empresas y procesos FFR, FCE, SID              |

