

## CURSO BPCS

### Better Process Control School

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



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



	Del 9 al 12 Marzo 2026		Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. CTNC Molina de Segura (Murcia)
	Mañana: de 09:00 a 14:00 Tarde: 15:30 a 18:30		Asociado: 700€ No asociado: 1.200€ 15% de descuento a partir del segundo asistente de una misma empresa
	*Elena Dussac: <a href="mailto:elenadg@ctnc.es">elenadg@ctnc.es</a> *Tlf. 968389011. <a href="http://www.ctnc.es">www.ctnc.es</a>		<b>CURSO PRESENCIAL</b>

Este curso incorpora nuevos temas  
según la actualización de la 9<sup>a</sup> 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.

#### > PROFESORADO

Impartido en castellano por especialistas CTNC, entidad autorizada para impartir dicha formación.

## CURSO BPCS Better Process Control School

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



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



### > 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

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

*Si el asistente decidiera cancelar la inscripción debe hacerlo enviando un e-mail a elenadg@ctnc.es*

### > 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 comunique con al menos 7 días antes del comienzo de la Jornada*

*\* El curso podrá ser anulado si no se completa el mínimo de plazas, en cuyo caso se comunicará la anulación a todas las personas inscritas*

# CURSO BPCS

## Better Process Control School

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



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación



### Programa

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