

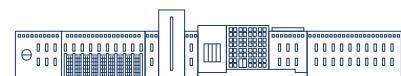
CURSO BPCS

Better Process Control School

Marzo 2026



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



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

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

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

PRECIO Asociados 700€ No Asociados 1.200 €

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

**Las empresas que lo deseen podrán financiar parcialmente el curso mediante FUNDAE*

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Curso de 32 horas

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

CURSO BPCS

Better Process Control School

Marzo 2026



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



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

Programa

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