



Technical School

Better Process Control School

Aprobado por la FDA

20-24 de Junio 2022

Puebla, México



BPCS es un curso estadounidense de la FDA, USDA y FSIS para procesadores de alimentos de baja acidez o acidificados que exportan a los Estados Unidos. La participación en este curso satisface los requisitos sugeridos por las agencias de los Estados Unidos.

¿Qué es el BPCS?

BPCS provee los elementos básicos en sistemas de procesamiento de alimentos enlatados de baja acidez y acidificados, estudiando a profundidad el procesamiento térmico de alimentos (microbiología, características de la planta y hermeticidad de los envases), la identificación y manejo de PCCs, los registros y documentación apropiada, y a su vez enfatizando en la responsabilidad de los empleados que trabajan en la industria de enlatados para producir alimentos seguros.

¿A quién está dirigido el curso?

Supervisores de operación de sistemas de tratamiento térmico, Personal de las plantas de alimentos que trabajan con productos enlatados de baja acidez y acidificados, supervisores de aseguramiento de la calidad, personal de investigación y desarrollo, auditores e inspectores, empleados de gobierno y de academias que trabajan con alimentos enlatados.

Objetivos del BPCS

- Establecer Puntos Críticos de Control (PCCs) en el procesamiento térmico y envasado de alimentos de baja acidez en contenedores cerrados herméticamente.
- Importancia de un programa bien organizado y procesos para un control efectivo de los PCCs.
- Comunicar la importancia de las "NO DESVIACIONES" en los PCCs.
- Enfatizar en la importancia de un registro adecuado como mecanismo de control y documentando los procesos operacionales adecuadamente.

Contenido

El curso será impartido por tecnólogos de JBT en idioma español.

1. Introducción
2. Microbiología de los Alimentos Procesados Térmicamente
3. Principios de Alimentos Acidificados
4. Principios de Procesamiento Térmico
5. Saneamiento en las Plantas Envasadoras de Alimentos
6. Manejo de Envases para Alimentos
7. Documentación y Archivos
8. Instrumentos del área de Proceso, Equipo y Operación
9. Autoclaves de Vapor Estacionarias
10. Autoclaves Estacionarias con Sobrepresión
11. Autoclaves Hidrostáticas
12. Autoclaves Rotatorias Continuas
13. Autoclaves con Agitación por Lotes
14. Procesos Asépticos y Sistemas de Empacado.
15. Cierres para los Envases Metálicos de Doble Sello y Envases Plásticos
16. Cierres para Envases de Vidrio
17. Envases Flexibles y Semi-Rígidos

Instructores

Los instructores que impartirán el BPCS vendrán de diferentes entidades de JBT quienes rutinariamente trabajan en el procesamiento de alimentos de baja acidez o acidificados, y son reconocidos como "Autoridades de Procesos" por la FDA.



Jacques Bichier

M.E. en Ingeniería Agrónoma por la Universidad de Florida.

Colabora con JBT desde 1991 como miembro del Process Technologies Lab Group en Madera, California. Experto en diseños de tratamientos térmico, sistemas de esterilización (sistemas rotativos, hidrostáticos, inmersión, vapor/aire y agua presurizada), modelos numéricos y requerimientos legales.



Daniela Márquez

- Maestría en Ciencias de Alimentos en la UDLAP en conjunto con el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de Valencia.
- Miembro del Laboratorio de Procesos Térmicos en JBT México desde 2015. Con experiencia en esterilizadores rotativos continuos y agua presurizada, pre-cocedores de atún y esterilizadores tubulares. Con bases sólidas para el desarrollo y reformulación de nuevos productos.



Arturo Martínez

- Estudió BS en Ciencias de los Animales, en la Universidad del Estado de California,
- Con siete años de experiencia en procesamiento térmico en esterilizadores incluyendo hidrostáticos, rotativos continuos, inmersión, agua presurizada y vapor saturado al igual que sistemas de control computarizados.

Certificación

Se entregan certificados a los asistentes que obtengan un puntaje de 70% o más en los exámenes realizados en cada una de las secciones del curso.

Referencia del Curso

El curso se basa en el texto de *Canned Foods – Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation*, 8ª Edición 2015, publicado por Science and Education Foundation of the Grocery Manufacturer's Association, USA.

Sede del evento

Hilton Garden Inn Puebla Angelopolis
Blvd Atlixayotl 2528 Col. Reserva Territorial, Puebla, PB, 72830, Mexico

Cuota de participación

\$1,700 USD + I.V.A. (16% impuestos)

Cupo Limitado.

Descuento del 10% por pronto pago
(antes del 2 de Junio 2022).

Descuento del 10% al inscribirse dos o más participantes de la misma compañía

Importante

Ultimo día para recepción de pagos y formato de inscripción:

Formas de pago

Cientes nuevos:

Pagos por anticipo (100%) mediante transferencia bancaria.
Facturación posterior a la recepción del pago.

Cientes existentes:

Se aceptaran órdenes de compra pero el pago debe quedar reflejado antes de 13-17 de Junio 2022.

Enviar el formato de inscripción y el pago al siguiente correo:
fabiola.carrillo@jbt.com

Incluye:

Libro en español, material de trabajo, exámenes, certificado, coffee break y comida.

Para más información:

fabiola.carrillo@jbt.com
P: +52 222 329 4902 ext. 121 | M: +52 222 709 6346

Curso para este año, 2022

Thermal Processing Academy

Este curso provee una visión amplia en el desarrollo de procesos térmicos (Procesos asépticos y de enlatado), en cómo abordar las desviaciones y problemas durante los procesos, y cómo cualquier cambio en el proceso existente puede afectar la calidad y seguridad de los productos.

JBT de México S de RL de CV

Camino Real a San Andrés Cholula No. 2612 - Col. San Bernardino Tlaxcalancingo
72820 San Andrés Cholula, Puebla - México

Tel.: +52.222.329.4902 - Fax: +52.222.329.4903 - puebla.customerservice@jbt.com