



Technical School

Puebla - Research & Technology Center

Better Process Control School

Aprobado por la FDA

05 - 09 de Agosto 2024

Online - 100% en español



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.

¿A quién va dirigido?

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.

¿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), identificación y manejo de PCCs, registros y documentación apropiada, a su vez enfatizando en la responsabilidad de los empleados que trabajan en la industria de enlatados para producir alimentos seguros.

- ✓ **Certificación avalada por la FDA**
- ✓ **Instructores internacionales**

Objetivos del BPCS

- Establecer Puntos Críticos de Control (PCCs) en el procesamiento térmico y envasado de alimentos de baja acidez en contenedores herméticamente cerrados.
- 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

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.

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.



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.



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.

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.

Cuota de participación

\$1,000 USD + (16% impuestos)

Descuento del 10% por pronto pago hasta (31 Mayo 2024).

Descuento del 10% al inscribirse 2 o más participantes de la misma compañía (Antes del 17 Junio 2024).

Cupo Limitado

Importante: Ultimo día para recepción de pagos y formato de inscripción: 17 Julio 2024.

Formas de Pago

- **Cientes Nuevos:** Pagos por anticipo 100% mediante transferencia bancaria y facturación posterior al pago.
- **Cientes existentes:** Se aceptan órdenes de compra, pero el pago debe quedar reflejado antes del 17 Julio 2024.

Incluye: Libro en español, exámenes y certificado

Para más información:

fabiola.carrillo@jbt.com

+52 222 329 4902 ext. 121

JBT de México

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