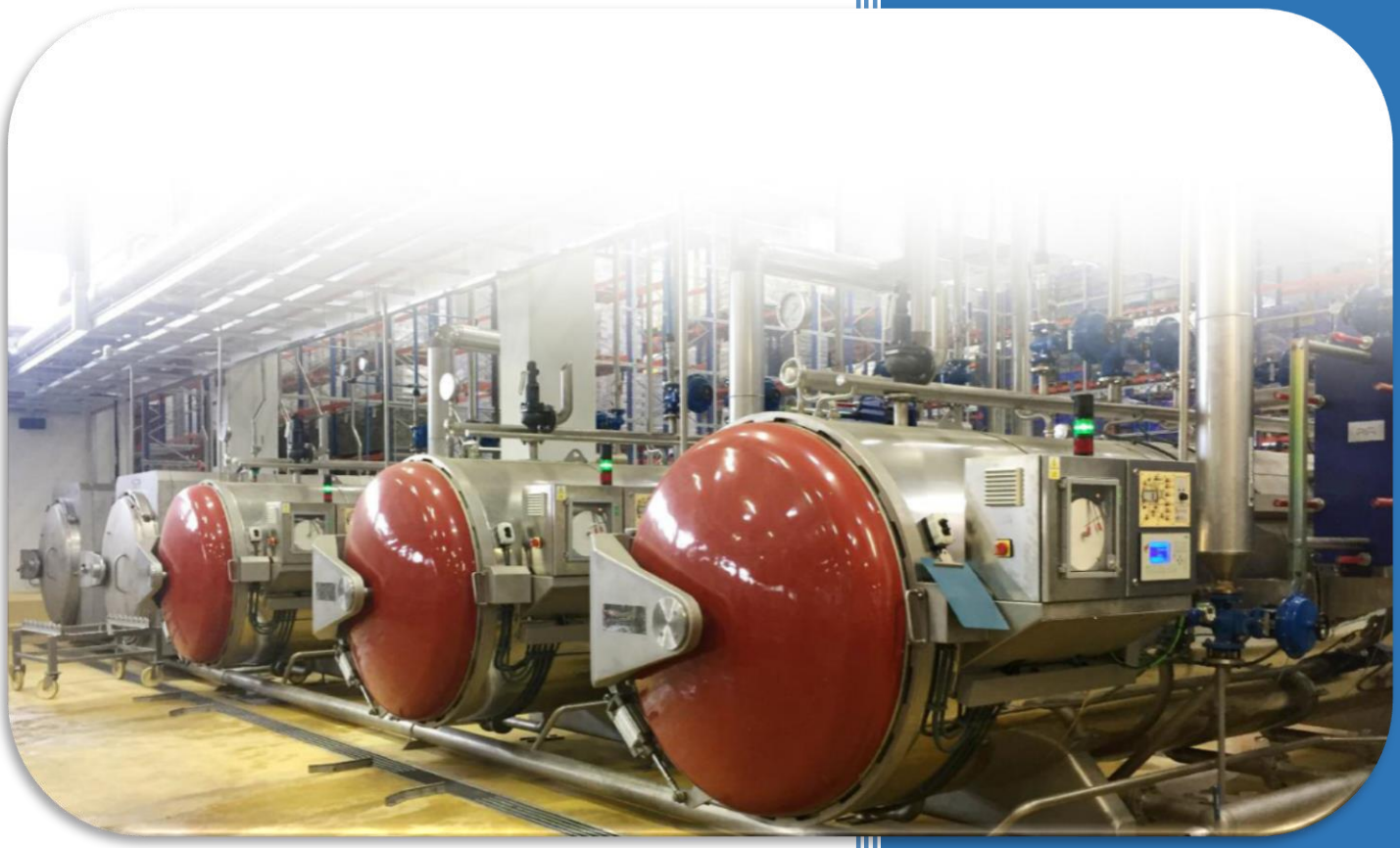
Julio 2017

Better Process Control School (BPCS)



ECUA TEINCO

TEINCO
Tecnología alimentaria

La Food & Drug Administration (FDA) establece a través de su Código de Regulaciones Federales que todos los operarios de empresas que procesen alimentos de baja acidez (Título 21, parte 113, sección 113.10) y acidificados (Título 21, parte 114, sección 114.10), con interés en exportar dichos productos a los Estados Unidos, deberán operar bajo la supervisión de personal certificado que hayan cursado y superado una formación aprobada por el Comisionado. Para dar cumplimiento a estos requisitos, la FDA en base al programa oficial Better Process Control School (BPCS), homologa a algunas Autoridades de Procesos para poder impartir esta formación en distintos países.

BPCS es una formación dirigida a personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización), del envasado y del cierre de envases, así como a personal relacionado con el procesado aséptico de la industria conservera de pescados, mariscos y vegetales. De la misma manera, BPCS es una formación abierta que proporciona unos recursos excelentes a personal académico, consultores, inspectores y profesionales relacionados con el sector.

BPCS desarrolla a lo largo de sus cuatro días de duración, los requisitos necesarios para comprender y llevar a cabo de forma adecuada el control, la supervisión y las operaciones de trabajo con autoclaves, la evaluación de cierres, el manejo de envases y la seguridad de los productos en conserva, entre otros aspectos.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: **Manta / Ecuador**.
Fechas: **3 al 5 de julio 2017.**
Horario: **08:00h a 19:00h**
Celebración: **Hotel BALANDRA.**
http://www.hotelbalandra.com/

Calle 20 y Avenida 7. Barrio Córdoba. Manta. Ecuador
Código Postal: 130802
Tel: (+59)3-2620545

ORGANIZACIÓN:

ENTIDADES.

- Entidades Organizadoras: TEINCO *Tecnología Alimentaria y EcuaTEINCO*
- Formadores: TEINCO *Tecnología Alimentaria*.

MATERIAL DEL CURSO – Incluido.

- Identificador.
- Libro oficial del curso en castellano.
- Libreta de notas y bolígrafo.

COFFEE BREAK. Incluido

ALMUERZO Incluido

ALOJAMIENTO – No Incluido.

- Si alguno de los asistentes desea buscar alojamiento para los días de la formación, el Hotel Balandra pone a nuestra disposición la posibilidad de poder reservar habitaciones dobles de uso individual.
- Todas aquellas personas que deseen reservar una habitación en el hotel, o consultar otras opciones, lo deberán notificar (acaride@teinco.es) antes del 15 de mayo para que podamos realizar las gestiones oportunas en tiempo y forma.

TEMARIO OFICIAL DE LA FORMACIÓN:

- **Legislación FDA (Capítulo 1). Registro de empresa y procesos.**
- **Microbiología de alimentos procesados térmicamente (Capítulo 2).**
- **Alimentos acidificados (Capítulo 3).**
- **Principios de procesamiento térmico (Capítulo 4).**
- **Higienización de plantas alimentarias (Capítulo 5).**
- **Manipulación de envases alimentarios (Capítulo 6).**
- **Documentación y registros (Capítulo 7).**
- **Instrumentación, equipos y operaciones en la sala de autoclaves (Capítulo 8).**
- **Autoclaves estáticos: procesos a vapor (Capítulo 9).**
- **Autoclaves estáticos: procesos a sobrepresión (Capítulo 10).**
- **Sistemas no estáticos (Capítulos 11, 12 y 13).**
- **Sistemas de procesamiento aséptico (Capítulo 14).**
- **Cierres en envases metálicos (Capítulo 15).**
- **Cierres en envases de vidrio (Capítulo 16).**
- **Cierres en envases flexibles y semirrígidos (Capítulo 17).**
- **Clausura del curso y entrega de certificados oficiales.**

Condiciones para obtener el Certificado de superación del curso:

1. Asistir a todas las presentaciones.
2. Aprobar los exámenes correspondientes a los capítulos 2, 4, 5, 6, 7, 8 y al menos uno de los capítulos 9, 10, 15, 16 y 17.