Better Process Control School (BPCS)

VI Edición
24 septiembre
2018

FDA - 21 CFR Part 113 & 114

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), autoriza a algunas Autoridades de Procesos para poder impartir esta formación en distintos países.

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.

DIRIGIDO A

El programa con 4 días (32 horas) de duración, está dirigido específicamente a todo el 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.

ORGANIZACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: **VIGO**.
Fechas: **24 al 27 de septiembre de 2018.**

Celebración: **Restaurante Marcos.**
http://www.marcosrestaurante.es/
Camiño da Devesa, 55, 36317 Vigo, Pontevedra +34 986 25 15 62
Maps: 42°14'43.4"N 8°40'20.7"W
https://goo.gl/maps/C7oPAb62pi52

ORGANIZACION.

- TEINCO *Tecnología Alimentaria.*

INSTRUCTORES.

- Vanesa Moreno.
- Amado Caride (Coordinador BPCS).

FORMACIÓN.

- 32 horas
- Lunes 24 al jueves 27 de septiembre 2018
- Horario: 09:00h a 14:00h y 15:15h a 18:15h

COFFEE BREAK y COMIDA. Incluidos.

MATERIAL DEL CURSO.

- Libro del curso en formato electrónico (versión castellano).
- El asistente podrá trae el manual impreso o directamente mantener el formato electrónico.

HORARIO FORMACIÓN:

Lunes 24:
09:00h – 09:30h Registro y Presentación del programa.
09:30h – 10:30h Legislación FDA (Capítulo 1).
10:30h – 11:30h Registro de empresa y LACF OnLine.
11:30h – 12:00h Pausa café.
12:00h – 14:00h ***Microbiología de alimentos procesados térmicamente (Capítulo 2).***
14:00h – 15:15h Almuerzo.
15:15h – 16:00h ***Microbiología de alimentos procesados térmicamente (Capítulo 2).***
16:00h – 18:00h Alimentos acidificados (Capítulo 3).
18:00h – 18:15h Ruegos y preguntas.

Martes 25:
09.00h - 11.00h ***Principios de procesamiento térmico (Capítulo 4).***
11.00h - 11.30h Pausa café.
11.30h - 13.00h ***Higienización de plantas alimentarias (Capítulo 5).***
13.00h - 14.00h ***Manipulación de envases alimentarios (Capítulo 6).***
14.00h - 15.15h Almuerzo.
15.15h - 16.30h ***Manipulación de envases alimentarios (continuación) (Capítulo 6).***
16.30h - 18.00h Sistemas de procesamiento aséptico (Capítulo 14).
18.00h - 18.15h Ruegos y preguntas.

Miércoles 26:
09.00h - 10.30h ***Instrumentación, equipos y operaciones en la sala de autoclaves (Capítulo 8).***
10.30h - 11.30h Autoclaves estáticos: procesos a vapor (Capítulo 9).
11.30h - 12.00h Pausa café.
12.00h - 13.00h Autoclaves estáticos: procesos a vapor (continuación) (Capítulo 9).
13.00h - 14.00h Autoclaves estáticos: procesos a sobrepresión (Capítulo 10).
14.00h - 15.15h Almuerzo.
15.15h - 16.30h Autoclaves estáticos: procesos a sobrepresión (continuación) (Capítulo 10).
16.30h - 18.00h Sistemas no estáticos (Capítulos 11, 12 y 13).
18.00h - 18.15h Ruegos y preguntas.

Jueves 27:
09.00h - 11.00h ***Documentación y registros (Capítulo 7).***
11.00h - 11.30h Cierres en envases metálicos (Capítulo 15).
11.30h - 12.00h Pausa café.
12.00h - 13.30h Cierres en envases metálicos (continuación) (Capítulo 15).
14.00h - 15.15h Almuerzo.
15.15h - 17.00h Cierres en envases de vidrio (Capítulo 16).
17.00h - 18.00h Cierres en envases flexibles y semirrígidos (Capítulo 17).
18.00h - 18.15h 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.

Inscripción

Tarifas del curso por persona (IVA no incluido)

Clientes TEINCO	**1200 €**
No clientes	**1600€**

PLAZAS LIMITADAS A 25 ASISTENTES

(por orden de inscripción)

Fecha límite inscripción: lunes 17 de septiembre o hasta cubrir plazas disponibles.

La reserva de plaza se realiza con el comprobante del ingreso del 100% de la inscripción en la cuenta bancaria:

LA CAIXA ES32 2100 1657 8702 0006 2300

Enviar el comprobante de pago al correo vmoreno@teinco.es

Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 7 días antes de la celebración del curso para que TEINCO pueda realizar el reembolso de la inscripción.

Inscripción

DATOS DEL ASISTENTE Y DE LA EMPRESA

Nombre y apellidos	
Cargo en la empresa	
DNI	
Email	
Empresa	

Actividad			
CIF		Actividad	
Dirección completa			
Teléfono		Web	

Otros asistentes

Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	
Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	
Nombre y apellidos		DNI	
Cargo		Email	

En _____, a _____ de _____ de_____

Firma y Sello de la empresa.

TEINCO se reserva el derecho de cancelar el curso en el caso de que no se alcance un número mínimo de asistentes.

Si le interesa bonificar las horas de la formación a través de la Fundación Estatal para la formación en el Empleo, consúltenos sin compromiso.

La inscripción deberá realizarse antes del lunes 17 de septiembre si desea solicitar la bonificación de las horas.