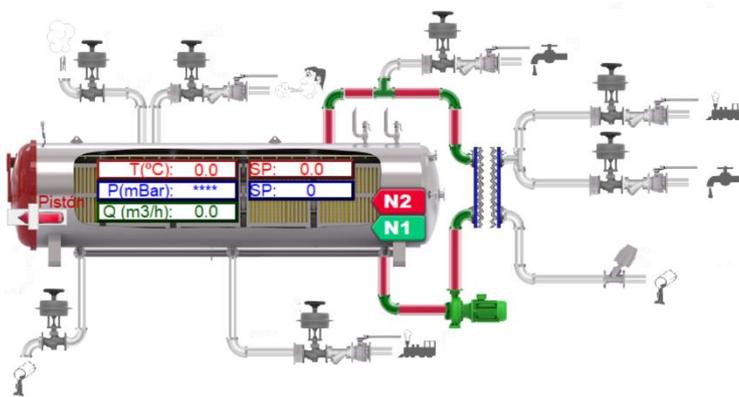


Better Process Control School



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 cualificado que hayan cursado y superado una formación reconocida por la FDA. Para dar cumplimiento a estos requisitos, la FDA autoriza a TEINCO como Autoridad de Procesos para impartir el programa homologado *Better Process Control School (BPCS)*.

BPCS es una formación dirigida a personal que gestiona, supervisa o se encarga de las operaciones de tratamiento térmico (esterilización/pasteurización), envasado, cierre y manipulación de envases en la industria envasadora de pescados, mariscos y vegetales. De la misma manera, BPCS es una formación que proporciona unos recursos excelentes a 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 envasados, entre otros aspectos.

CELEBRACIÓN DEL EVENTO:

Ciudad: Manta / Ecuador.
Fechas: 10 al 15 de enero 2022
Horario: Lunes 10 al viernes 14 de enero:
08:00h a 13:00h y 14:00h a 17:00h

Sábado 15 de enero:
08:30h a 13:30h

Celebración: Hotel BALANDRA.
<http://www.hotelbalandra.com/>

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



Pasión por la excelencia.

ORGANIZACION: EcuATEINCO y TEINCO Tecnología Alimentaria.

FORMADORES: Dº. David Brunet Puigbo, TEINCO Tecnología Alimentaria
Dº. Amado Caride Castro, TEINCO Tecnología Alimentaria.

ALOJAMIENTO. Si alguno de los participantes desea buscar alojamiento para los días de la formación, el Hotel Balandra pone a su disposición la posibilidad de poder reservar habitaciones dobles de uso individual. Rogamos notificar con 15 días de antelación su necesidad de reserva en la dirección: comercial@ecuateinco.com

COFFEE BREAK Incluido

INCLUYE Presentaciones en castellano.
Manual oficial GMA (castellano), formato PDF.
Certificado de superación de la formación.
Información complementaria digital.

Better Process Control School (BPCS). Formación obligatoria FDA.

Fechas: Lunes 10 al jueves 13 de enero de 2022.

Duración: 4 días. 32 horas.

Horario.: 08:00h a 13:00h y 14:00h a 17:00h

TEMARIO:

- Regulaciones Federales: Título 21 parte 108 y 113/114 (Capítulo 1).
- 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. Superar los cuestionarios correspondientes a los capítulos obligatorios 2, 4, 5, 6, 7, 8 y al menos uno de los capítulos 9, 10, 15, 16 y 17.

Complemento avanzado:

AUTOCLAVES Y TERMOPROCESOS:

Fecha: Viernes 14 y sábado 15, de enero de 2022.

Duración: 1,5 días (13 horas).

Horario: Viernes: 08:00h a 13:00h y 14:00h a 17:00h. Sábado: 08:30h a 13:30h

Módulo especializado en autoclaves y termoprocesos desarrollado por TEINCO, dirigido a todo aquel personal interesado en enriquecer su conocimiento sobre las características y funcionamiento de los equipos de esterilización, así como en la validación de los procesos térmicos.