

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.

Fechas: 12 al 16 de Marzo del 2018.

Sede del Evento:

John Bean Technologies de Mexico S de RL de CV
Camino Real a San Andrés Cholula No.2612. Col. San Bernardino Tlaxcalancingo 72820 San Andrés Cholula, Puebla.

Cuota de Participación:

\$1,700 USD + I.V.A.

Cupo Limitado.

Descuento del 10% por pronta inscripción (23 de febrero) y a partir de 2 participantes.

Incluye: Libro en español, material de trabajo, exámenes, Certificado, coffee breaks y comidas.

Inscripciones hasta el 27 de febrero del 2018.

Enviar el formulario de inscripción y pago al siguiente correo: daniela.marquez@jbtc.com

Para mayor información:

Tel: + 52. 222.329.4902 Ext: 121

Otro curso para este año, 2018

▪ *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.

MAYO, 2018.



John Bean Technologies 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@jbtc.com



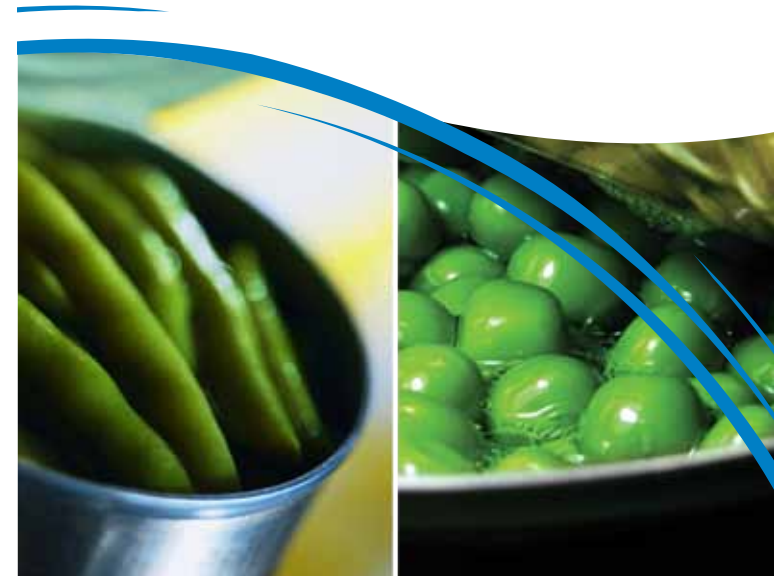
Better Process Control School

Aprobado por la FDA

12 al 16 de Marzo 2018

Puebla, México

Flyer 606-ES_6F - 2018



Better Process Control School (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 Puntos Críticos de Control (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

- Certificar a supervisores en las áreas de acidificación, procesos térmicos y evaluación de cierre de envases.
- Establecer Puntos Críticos de Control (PCCs) en el procesamiento térmico y envasado de alimentos de baja acidez en contenedores cerrados herméticamente.
- Comunicar la importancia de las “NO DESVIACIONES” en los PPCs;
- Enfatizar en la importancia de un registro adecuado como mecanismo de control y documentando los procesos operacionales adecuadamente.

Contenido del Curso

El curso será impartido por el personal técnico de JBT en 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.



Arturo Martínez

- Estudió BS en Ciencias de los Animales, en la Universidad del Estado de California.

- Con cuatro 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.