

XVI edición Better Process Control School .

CNTA reconocida por la Food and Drug Administration FDA-USA



11 al 20 de marzo de 2024



9:00 a 13:00 horas (32 h)



Modalidad presencial a elegir:

Aula virtual y/o en las instalaciones CNTA. San Adrián, Navarra



Inscripciones:
www.cnta.es/formacion



Precio: 1.950€ (*)



Precio socio: 1.500€ (*)
(*) 10% descuento inscripciones realizadas antes del 16 de febrero 2024

Susceptible de ser bonificado

Exento de IVA en aplicación del artículo 17.1.6o de la Ley Foral 19/1992 de IVA

Formadores

Patricia Ruiz Magdalena
Responsable Tecnologías de la Producción

Jorge Lorenzo Eibar Responsable Aguas, envases y medioambiente



Miguel Romero Romero
Tecnologías de la producción


Javier Perez de Juan
Responsable Bioensayos-Microbiología

CNTA, entidad reconocida y autorizada por la **Food and Drug Administration FDA-USA** para la impartición de este curso, organiza una nueva edición en España.

De acuerdo a la regulación americana para conservas de baja acidez y acidificadas (21 CFR 108,113 y 114), diseñadas para prevenir problemas de salud pública en su comercialización, las empresas que deseen exportar a EEUU estos productos tienen la obligación de contar con técnicos que hayan cursado el **BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)** aprobado por **FDA**.

A la finalización del curso y tras completar satisfactoriamente los exámenes de cada módulo, los participantes recibirán un certificado que acreditará su formación en BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL como supervisores cualificados de tratamiento térmico y envasado de alimentos.

Objetivo

-  Capacitar y certificar a los asistentes para como supervisores cualificados de tratamiento térmico y envasado de alimentos con el título de autoridad en procesos exigido para exportar alimentos a EEUU

Programa

Sesión 1. Lunes 11 de marzo de 2024

- 8:45 Bienvenida al curso.
- 9:00-11:00 Microbiología de alimentos procesados térmicamente (CAP 2). Examen.
- 11:00 -13:00 Principios básicos del tratamiento térmico (CAP 4).

Sesión 2. Martes 12 de marzo de 2024

- 9:00-10:00 Principios básicos del tratamiento térmico (CAP 4). Examen.
- 10:00-11:30 Alimentos acidificados (CAP 3).
- 11:30-13:00 Higienización de plantas envasadoras de alimentos (CAP 5). Examen.

Sesión 3. Miércoles 13 de marzo de 2024

- 9:00-11:00 Legislación FDA (CAP 1).
- 11:00-13:00 Exportación a EEUU: requisitos, procesos y etiquetado.

Sesión 4. Jueves 14 de marzo de 2024

- 9:00-10:30 Documentación y archivo (CAP7). Examen.
- 10:30 -13:00 Sistemas de procesamientos aséptico (CAP 14).

Sesión 5. Viernes 15 de marzo de 2024

- 9:00-10:00 Manipulación de envases alimentarios (CAP 6). Examen.
- 10:00-12:00 Cierre para los envases metálicos de doble sello y envases plásticos (CAP 15).
- 12:00-13:00 Tapas para envases de vidrio (CAP 16).

Sesión 6. Lunes 18 de marzo de 2024

- 09:00-9:30 Tapas para envases de vidrio (CAP 16).
- 9:30-11:00 Cierre para envases semirrígidos y flexibles (CAP 17).
- 11:00-13:00 Maquinaria, instrumentos y operación de los sistemas de procesamiento térmico (CAP8). Examen.

Sesión 7. Martes 19 de marzo de 2024

- 9:00-11:00 Tratamiento térmico en autoclaves estacionarias con sobrepresión (CAP 10).
- 11:00-12:00 Autoclaves estacionarios (CAP 9).
- 12:00-13:00 Sistemas no estáticos (CAP 11,12, 13).

Sesión 8. Miércoles 20 de marzo de 2024 (Sesión presencial en las instalaciones de CNTA, San Adrián)

- 9:00-10:00 Validación de un tratamiento térmico con protocolos FDA.
- 10:00-13:30 Prácticas in situ.
- 13:30-14:00 Clausura del curso y entrega certificados oficiales.
- 14:00 Vino de honor.

Dirigido a:

Profesionales de empresas de alimentos acidificados o de baja acidez que quieran exportar sus productos a EEUU.

Lugar de impartición

A elegir: Aula virtual o presencial en las instalaciones CNTA

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria. Ctra. NA-134 km.53 31570 San Adrián (Navarra)

Última sesión: Presencial en CNTA (Práctica en la Planta Piloto)

Otros datos de interés

En todos los cursos se aplicará un 15% descuento a partir del 2º asistente de la misma empresa. Si el abono se realiza antes del 15 de febrero se aplicará un 10% de descuento Si el asistente decidiera cancelar la inscripción, deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 6 días antes de la celebración del curso. Si la cancelación se efectuara una vez transcurrido ese periodo, CNTA cobrará el importe íntegro de la inscripción o en su caso no emitirá reembolso del coste de la misma. CNTA se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes. Bonificaciones de la Fundación Tripartita para los cursos, consúltenos sin compromiso.

Incluye Manual del curso preparado por el Food Processing Institute (Educational Institute of the National Food Processors Association) y aprobado por la FDA.

CNTA dispone de un **Sistema de Gestión Medioambiental certificado UNE EN ISO 14001** y trabaja para la mejora del medio ambiente y la reducción de la contaminación, por ello, CNTA **entrega la documentación de los cursos en soporte electrónico en PDF**. <https://www.cnta.es/calidad/medio-ambiente/>

Otros cursos programados



<http://www.cnta.es/formacion/cursos.php>

Contacto formación CNTA

Amaia Ortega 948 670 159 formacion@cnta.es