

Del 26 de octubre al 2 de noviembre

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)

32 h



Diploma Oficial
emitido por FDA

01

PRESENTACIÓN

Breve descripción de la acción formativa.

02

METODOLOGÍA

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

OBJETIVOS

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

PERFIL DESTINATARIO

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

MATERIAL DIDÁCTICO

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

PROGRAMA FORMATIVO

Contenidos de la acción formativa.

07

TARIFAS FORMATIVAS

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

INSCRIPCIÓN

Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

PRESENTACIÓN

Aquellas organizaciones que deseen exportar a Estados Unidos (EEUU) productos acidificados o de baja acidez tratados térmicamente tienen la obligación de contar con personal técnico que haya realizado la formación de BPCS aprobada por la FDA de acuerdo a la regulación de EEUU.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Del 26 de octubre al 2 de noviembre de 2026
(exceptuando sábado y domingo)
En horario de 08:30 a 14:30 horas
(32 horas)

Consultor Internacional especializado en seguridad alimentaria y experiencia acreditada en la instrucción de los cursos oficiales de la FDA.

**BETTER PROCESS CONTROL
SCHOOL (BPCS)**



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de la modalidad aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través del aula virtual posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

OBJETIVOS

01

Dar cumplimiento a un requisito legal para empresa de conservas de baja acidez y acidificadas que exporten sus productos a EEUU.

02

Fijar pautas de control y seguimiento de los procesos térmicos (autoclaves), evaluación de cierre, buenas prácticas de manipulación y fabricación, etc.

03

Conocer la realización de registros y documentación de soporte para los procesos implicados en la elaboración de conservas desde el marco normativo de la FDA.





PERFIL DE LA PERSONA DESTINATARIA

Personal de fábricas en áreas de microbiología, producción, técnicos y laboratorios. Personal supervisor de operaciones/mantenimiento. Personal director/responsables de producción y fabricación. Directores/ responsables de calidad. Supervisores de los inspectores de Salud Pública y control sanitario. Profesionales responsables de la cadena de suministro y proveedores. Auditores. Responsables de certificaciones de calidad y trazabilidad. Gerentes de empresas agroalimentarias. Broker o intermediarios agroalimentarios. Personal de seguridad alimentaria. Responsables de productos. Inspectores de salud pública. Coordinadores de los sistemas de calidad.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



Better Process Control School (BPCS)

1. Introducción.
2. Microbiología de los alimentos termoprocados.
3. Alimentos acidificados.
4. Principios básicos del procesamiento térmico.
5. Sanitización (higienización) en las plantas envasadoras de alimentos.
6. Manejo de envases para alimentos.
7. Documentación y archivos.
8. Maquinaria, instrumentos y operación de los sistemas de tratamiento térmico
9. Autoclaves estacionarias.
10. Tratamiento térmico en autoclaves estacionarias con sobrepresurización.
11. Autoclaves hidrostáticas.
12. Autoclaves de agitación continua.
13. Autoclaves de agitación por lotes.
14. Sistemas asépticos de proceso y envase.
15. Cierre para los envases metálicos de doble sello y envases plásticos.
16. Cierre/Tapas para envases de vidrio.
17. Cierre para envases semirígidos y flexibles.

TARIFAS FORMATIVAS

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)

Asociado a ANFACO-CYTMA:

1350,00 € (Precio con IVA 1633,50 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

1420,00 € (Precio con IVA 1718,20€)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnado de una misma empresa.

Formación bonificable

hasta un máximo de **416 €**
por participante

INSCRIPCIÓN



Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

02

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

Para más información puedes ponerte en
contacto con el **Departamento de Formación:**

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

