

BPCS Online

Better Process Control School

Curso reconocido por la FDA



Curso BPCS:

El curso Better Process Control School (BPCS), certifica a supervisores de sistemas de procesamiento térmico, acidificación y de programas de evaluación de cierres de envases para alimentos enlatados de baja acidez. Cada procesador de alimentos acidificados o de baja acidez debe operar con un

supervisor certificado durante todo el tiempo de procesamiento.

Requisitos técnicos :

- ▶ Ordenador con webcam, auriculares, altavoz y navegador actualizado.
- ▶ Aplicación Zoom instalada en el ordenador.
- ▶ Manual Oficial en formato papel. [Manual Alimentos Enlatados, ESP](#) (110\$)

Contenido del Curso:

- ▶ Capítulo 1: Introduction – Alimentos enlatados.
- ▶ Capítulo 2: Microbiología de alimentos procesados térmicamente.
- ▶ Capítulo 3: Principios de alimentos acidificados.
- ▶ Capítulo 4: Principios básico de procesamientos térmicos.
- ▶ Capítulo 5: Principios de saneamiento en plantas procesadoras de alimentos.
- ▶ Capítulo 6: Manejo de envases para alimentos.
- ▶ Capítulo 7: Registro y documentación.
- ▶ Capítulo 8: Maquinaria, instrumentación y operación de los sistemas de procesamiento térmico.
- ▶ Capítulo 9: Autoclaves estacionarias.
- ▶ Capítulo 10: Procesamiento en autoclaves estacionarias con sobrepresión.
- ▶ Capítulo 11: Autoclaves hidrostáticas.
- ▶ Capítulo 12: Autoclave de rotación continua.
- ▶ Capítulo 13: Autoclave de lotes con agitación.
- ▶ Capítulo 14: Sistemas de procesamiento y envasados aséptico.
- ▶ Capítulo 15: Doble cierre en envases de metal y plástico.
- ▶ Capítulo 16: Cierres para envases de vidrio.
- ▶ Capítulo 17: Envases flexibles y semi-rigidos.

Fecha y Formato

Del **22** de abril al
30 de Abril **2025**.

Online

Duración

35 h - 7 días

De **09:00** a **14:15**

Precio *

1450 € (+IVA)

Formación y
Certificado. Manual no
incluido en el precio.



Organiza:

GOCA Consulting,
consultores
especializados en el
mercado EE.UU.



Imparte:

José Luis Gómez,
Microbiólogo e
Instructor Líder para
PCQI - BPCS - FSVP -
PSA - Seafood
HACCP.

**Certificado por
GOCA Consulting
Reconocido por:**

FDA (Food and Drug
Administration).



* Bonificación parcial o
total del coste del curso a
través de FUNDAE.