

# 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:

- ▶ Chapter 1: Introduction - Canned Foods.
- ▶ Chapter 2: Microbiology of Thermally Processed Foods.
- ▶ Chapter 3: Principles of Acidified Foods.
- ▶ Chapter 4: Principles of Thermal Processing.
- ▶ Chapter 5: Principles of Food Plant Sanitation.
- ▶ Chapter 6: Food Container Handling.
- ▶ Chapter 7: Records and Recordkeeping.
- ▶ Chapter 8: Equipment, Instrumentation, and Operation for Thermal Processing Systems.
- ▶ Chapter 9: Still Steam Retorts.
- ▶ Chapter 10: Still Retorts Processing with Overpressure.
- ▶ Chapter 11: Hydrostatic Retorts.
- ▶ Chapter 12: Continuous Rotary Retorts.
- ▶ Chapter 13: Batch Agitating Retorts.
- ▶ Chapter 14: Aseptic Processing and Packaging Systems.
- ▶ Chapter 15: Closures for Double Seamed Metal and Plastic Containers.
- ▶ Chapter 16: Closures for Glass Containers.
- ▶ Chapter 17: Flexible and Semi-rigid Containers.



### 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.



### Reconocido por:

FDA (Food and Drug  
Administration).

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

### Fecha y Formato

Del **12** al **21** de  
**abril** de **2021**.  
**Online**

### Duración

**40h - 10 días**  
De **09:30** a **14:00**

### Precio \*

**1400 €** (+IVA)  
Formación y  
Certificado