



**SM&R**  
ACADEMY

## CURSO FDA – BPCS BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (FDA RECOGNITION PROGRAM)

La Escuela de Mejores Controles de Procesos (BPCS) certifica a los supervisores que trabajan con productos de baja acidez o acidificados.

Las regulaciones de la FDA requieren que cada procesador de alimentos de baja acidez o Acidificados operen bajo la supervisión continua de un Supervisor CERTIFICADO en la producción inocua de estos productos.

La BPCS proporciona la aplicación práctica de los principios de dichas regulaciones. Estas regulaciones igualmente aplican a alimentos animales enlatados de baja acidez.

### EJECUCIÓN: ONLINE EN VIVO

Día 1: Miércoles 09 de Febrero de 2022

Día 2: Jueves 10 de Febrero de 2022

Día 3: Viernes 11 de Febrero de 2022

Día 4: Jueves 17 de Febrero de 2022

Día 5: Viernes 18 de Febrero de 2022

### HORARIO:

08h30 – 15h30 (GMT -5) (Perú - Ecuador - Colombia - México)

07h30 – 14h30 (GMT -6) (Costa Rica - Guatemala y Honduras)

09h30 – 16h30 (GMT -4) (Chile - Bolivia - Paraguay)

10h30 – 17h30 (GMT -3) (Argentina, Brasil, y Uruguay)

### DURACIÓN DEL PROGRAMA:

32 horas

### OBJETIVOS:

Instruir y certificar a los encargados de la gestión o supervisión de los sistemas de procesamiento térmico, acidificación y evaluación de cierres, para productos acidificados y de baja acidez, a fin de cumplir con la legislación americana que establece que “cada empresa que procese alimentos enlatados acidificados o de baja acidez deben operar bajo la supervisión continua de un Supervisor CERTIFICADO durante la producción”.

### AGENDA DEL PROGRAMA:

- Capítulo 1 Introducción – Regulación Americana
- \*Capítulo 2 Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
- Capítulo 3 Alimentos Acidificados
- \*Capítulo 4 Principios Básicos del Procesamiento Térmico
- \*Capítulo 5 Sanitización en Plantas Envasadoras de Alimentos
- \*Capítulo 6 Manejo de Envases para Alimentos
- \*Capítulo 7 Documentación y Registros
- \*Capítulo 8 Maquinaria, instrumentos y operación de sistemas de procesamiento térmico
- Capítulo 9 Autoclaves Estacionarias – Procesamiento en Vapor a Presión
- Capítulo 10 Autoclaves Estacionarias – Procesamiento a Sobrepresión
- Capítulo 11 Autoclaves Hidrostáticas
- Capítulo 12 Autoclaves con Agitación – Manejo de Envases Continuos
- Capítulo 13 Autoclaves con Agitación – Manejo de Envases Discontinuo (lote)
- Capítulo 14 Sistemas de Procesamiento y Envasado Asépticos
- Capítulo 15 Cierre de Envases Metálicos y de Plástico de doble sello
- Capítulo 16 Cierre en Envases de Vidrio
- Capítulo 17 Cierre en Envases Semi-rígidos y Flexibles

\* Estos capítulos son obligatorios y deben aprobarse

El Curso sigue y utiliza el material didáctico, Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación, y Evaluación del Cierre de los Envases, 8va. Edición (disponible en español e inglés), que es el texto aprobado por la US FDA (Administración de Alimentos y Drogas) para el dictado del Curso FDA “BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL (BPCS)”.



### DIRIGIDO A:

- Supervisores de operadores de autoclaves e inspectores de sellos.
- Operadores de autoclave e inspectores de sellos.
- Gerentes y dueños de compañías de alimentos deseando entender los reglamentos y los factores que rigen sus procesos.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaquetado y almacenamiento de productos alimenticios que se destinen a los EEUU.
- Profesionales de empresas exportadoras de productos regulados por el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), partes 113 (baja acidez) y 114 (acidificados) y regulaciones similares de la FDA.
- Gerentes y Mandos medios de empresas relacionadas con procesamiento térmico de alimentos, productos acidificados, envases herméticamente cerrados, envasado aséptico y productos enlatados de baja acidez y acidificados.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado.
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.
- Público en general interesado en dar soporte a empresas exportadoras.

## METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN:

- Uso de Plataforma Virtual online en vivo
- Uso de ayudas audiovisuales
- Ejercicios y casos prácticos
- Evaluación escrita de cada capítulo. Incluyendo exámenes aprobados por la FDA .

## CERTIFICACIÓN

Para obtener el Certificado de este curso que acreditará su formación en BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL, deberá participar en todas las sesiones de trabajo, presentaciones y discusiones. Adicionalmente deberá aprobar al menos ocho exámenes para el Certificado de Productos Acidificados, o los capítulos pertinentes para el Certificado de Productos de Baja Acidez.

El Certificado es emitido por Global Services SM&R Training & Consulting\*, reconocido por FDA

\* Global Services SM&R Training & Consulting es una institución que pertenece a las Escuelas Asociadas, autorizadas por FDA para el dictado de Cursos BPCS. Puede revisar el listado de instituciones asociadas, autorizadas para impartir este curso en: <https://consumerbrandsassociation.org/wp-content/uploads/2020/01/2021-Partner-School-Brochure.pdf>

## INVERSIÓN:

**Inversión Normal Por Participante: USD \$ 849.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

14% Pago antes del 23-Diciembre-2021 (USD \$ 729.00 + IVA)

10% Pago antes del 08-Enero-2022 (USD \$ 759.00 + IVA)

06% Pago antes del 22-Enero-2022 (USD \$ 799.00 + IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 799.00 + IVA p/p**

**Descuento a partir de 3 personas:**

Pago antes del 23-Diciembre-2021 (USD \$ 725.00 más IVA p/p)

Pago antes del 08-Enero-2022 (USD \$ 755.00 más IVA p/p)

Pago antes del 22-Enero-2022 (USD \$ 775.00 más IVA p/p)

## INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Oficial Autorizado por la FDA (Libro en español) en físico
- Acceso a Plataforma virtual
- Exámenes / evaluaciones del Curso FDA – BPCS
- Certificado emitido por Global Services SM&R (Reconocido por FDA)

## Cierre de Inscripciones:

Se debe registrar en este Curso FDA – BPCS, 10-15 días previos al inicio del mismo para el envío del LIBRO OFICIAL a través de courier. No se puede asistir a este curso sin el LIBRO OFICIAL.

## Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

**Aceptamos todos las tarjetas de credito:**



## EXPOSITOR:

**Dr. Omar A. Oyarzabal (USA)**

**Lead Instructor**

**Better Process Control School**



- Lead Instructor Seafood HACCP Alliance / AFDO
- Lead Instructor Preventive Controls, Human Food - FSMA
- Lead Instructor Foreign Supplier Verification Program (FSVP) - FSMA
- Lead Instructor Sprout Safety Alliance Lead Instructor - FSMA
- Lead Instructor Basic & Advanced HACCP (International HACCP Alliance)
- HACCP Coordinator, Vermont. USDA FSIS
- Editor in Chief, Microbial Risk Analysis, Elsevier
- Ph.D., Auburn University, AL. USA Microbiology/Poultry Science
- M.S., Auburn University, AL. USA Microbiology/Poultry Science
- D.V.M., National University of Rio IV (Argentina) Veterinary Medicine
- Certified Food Safety and Quality Auditor (American Society for Quality)

El Dr. Oyarzabal es el fundador de la compañía Safe Food Team (Equipo de Inocuidad de Alimentos), con la cual presta servicios técnicos a la comunidad de alimentos en EE.UU., incluyendo análisis microbiológicos y cumplimiento con regulaciones estatales y federales.

El Dr. Oyarzabal tiene más de 100 publicaciones científicas en el área de inocuidad de alimentos y ha trabajado con varias compañías editoriales de ciencia y tecnología que publican en el área de inocuidad de alimentos. La especialidad científica del Dr. Oyarzabal ha sido el uso de técnicas moleculares de tipificación para seguimientos epidemiológicos de patógenos transmitidos por alimentos. Oyarzabal ha coeditado los libros Una Introducción a la Inocuidad Microbiológica de los Alimentos, publicado por Springer, y Métodos de ADN y la Inocuidad de los Alimentos: Tipificación Molecular de Bacterias Patógenas en Alimentos y Agua, publicado por Wiley.

Oyarzabal es el Editor en Jefe de la revista científica Análisis de Riesgo Microbiano, publicado por Elsevier y es un miembro del Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos en los EE.UU.

El Dr. Oyarzabal es una Autoridad de Proceso en el área de termobacteriología y ha servido como asesor técnico externo en inocuidad de alimentos, para el Departamento de Agricultura de EEUU.

## Mayor Información para Inscripciones y Registro:

**Jusetty Coello V.**

Teléf: +593-4-5029013

Móvil: +593-9-88731466

[jusetty.coello@smrconsultores.com](mailto:jusetty.coello@smrconsultores.com)

Guayaquil – Ecuador

**Paola Almeida F.**

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

[paola.almeida@smrconsultores.com](mailto:paola.almeida@smrconsultores.com)

Guayaquil – Ecuador

## MODALIDAD

### INCOMPANY / INHOUSE:

¿Interesado en desarrollar y ejecutar este Curso para su empresa?

Contactar a: **Paul Seminario L.**

[paul.seminario@smrconsultores.com](mailto:paul.seminario@smrconsultores.com)

Telf.: +593-4-5029013 / Móvil: +593-9-97342493

Organizan:



**SM&R**  
ACADEMY

[www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)