



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: Martes 14 de Octubre de 2025

Día 2: Miércoles 15 de Octubre de 2025

Día 3: Jueves 16 de Octubre de 2025

Día 4: Viernes 17 de Octubre de 2025

HORARIO:

08h30 – 17h30 (GMT -5) (Perú - Ecuador - Colombia)

07h30 – 16h30 (GMT -6) (Costa Rica - México - Guatemala - Honduras)

09h30 – 18h30 (GMT -4) (Bolivia)

10h30 – 19h30 (GMT -3) (Argentina - Brasil - Uruguay - Chile - Paraguay)

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
- Capítulo 2 Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente
- Capítulo 3 Saneamiento para Autoclaves y Cocinas Atmosféricas
- Capítulo 4 Sanitización de Sistemas Continuos
- Capítulo 5 Cierre para Envases Metálicos y Plásticos de doble sello
- Capítulo 6 Cierre para Envases de Vidrio y Plástico Twist-Off
- Capítulo 7 Envases Flexibles y Semirígidos
- Capítulo 8 Introducción al Procesamiento Térmico
- Capítulo 9 Equipamiento y Operación de Autoclaves
- Capítulo 10 Autoclaves de vapor saturado por lotes: Estacionarias y con Agitación
- Capítulo 11 Autoclaves con Agitación - Continuos
- Capítulo 12 Autoclaves con Sobrepresión: Estacionarias y con Agitación
- Capítulo 13 Autoclaves Hidrostáticas
- Capítulo 14 Sistemas de procesamiento y envasado asépticos
- Capítulo 15 Procesos Térmicos Suaves

El Curso sigue y utiliza el material didáctico, Alimentos Enlatados: Principios de Control del Proceso Térmico, Acidificación, y Evaluación del Cierre de los Envases, 9na. Edición (disponible en inglés) o 8va. Edición (disponible en español), 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)”.

Cupo Máximo: 10 Participantes



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.

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 los exámenes de los capítulos pertinentes para el Certificado que requiera, ya sea para Alimentos de Baja Acidez o Alimentos Acidificados o Alimentos Asépticos. El Certificado es emitido por Global Services SM&R Training & Consulting*, firmado por Lead Instructor y es 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>

Capítulos del Curso FDA-BPCS (Better Process Control School) (FDA Recognition Program)	Certificado Baja Acidez (Autoclaves)	Certificado Aséptico	Certificado Acidificados
Capítulo 1 Introducción	Requerido	Requerido	Requerido
Capítulo 2 Microbiología de Alimentos Procesados Térmicamente	Requerido	Requerido	Requerido
Capítulo 3 Saneamiento para Autoclaves y Cocinas Atmosféricas	Requerido	-	Por lo menos uno de estos es requerido
Capítulo 4 Sanitización de Sistemas Continuos	-	Requerido	Por lo menos uno de estos es requerido
Capítulo 5 Cierre para Envases Metálicos y Plásticos de doble sello	Por lo menos uno de estos es requerido	Por lo menos uno de estos es requerido	Por lo menos uno de estos es requerido
Capítulo 6 Cierre para Envases de Vidrio y Plástico Twist-Off	Por lo menos uno de estos es requerido	Por lo menos uno de estos es requerido	Por lo menos uno de estos es requerido
Capítulo 7 Envases Flexibles y Semirígidos	Requerido	Requerido	Requerido
Capítulo 8 Introducción al Procesamiento Térmico	Requerido	Requerido	Requerido
Capítulo 9 Equipamiento y Operación de Autoclaves	Requerido	-	-
Capítulo 10 Autoclaves de vapor saturado por lotes: Estacionarias y con Agitación	-	-	-
Capítulo 11 Autoclaves con Agitación – Continuos	Por lo menos uno de estos es requerido	-	-
Capítulo 12 Autoclaves con Sobrepresión: Estacionarias y con Agitación	Por lo menos uno de estos es requerido	-	-
Capítulo 13 Autoclaves Hidrostáticas	-	-	-
Capítulo 14 Sistemas de procesamiento y envasado asépticos	-	Requerido	-
Capítulo 15 Procesos Térmicos Suaves	-	-	Requerido

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: USD \$ 929.00 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

20% Pago antes del 05-Septiembre-2025 (USD \$ 745.00 + IVA)

15% Pago antes del 15-Septiembre-2025 (USD \$ 789.00 + IVA)

10% Pago antes del 25-Septiembre-2025 (USD \$ 835.00 + IVA)

05% Pago antes del 04-Octubre-2025 (USD \$ 885.00 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD \$ 899.00 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 05-Septiembre-2025 (USD \$ 715.00 + IVA p/p)

Pago antes del 15-Septiembre-2025 (USD \$ 759.00 + IVA p/p)

Pago antes del 25-Septiembre-2025 (USD \$ 805.00 + IVA p/p)

Pago antes del 04-Octubre-2025 (USD \$ 855.00 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Manual Oficial Autorizado por la FDA en físico o en digital
- Acceso a Plataforma virtual
- Exámenes / evaluaciones del Curso FDA – BPCS
- Certificado es emitido por Global Services SM&R Training & Consulting*, firmado por Lead Instructor y es reconocido por FDA

Cierre de Inscripciones:

Se debe registrar en este Curso FDA – BPCS, 10 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.

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 .

EXPOSITOR:

Dr. Jorge Descalzo

Lead Instructor

Better Process Control School



- Lead Instructor FSPCA for Preventive Controls Human Food (PCQi Human Food)
- Lead Instructor FSPCA for Preventive Controls Animal Food (PCQi Animal Food)
- Lead Instructor FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments (IAVA)
- Lead Instructor FSPCA for Foreign Supplier Verification Program (FSVP)
- ToT y Lead Trainer PSA Produce Safety Alliance
- Train the Trainer AFDO / Seafood HACCP Alliance for SHA Basic Seafood HACCP Course, and Sanitation Control Procedures (SCP) Course
- Miembro del Sub-Comité Internacional en el Grupo de Soporte Técnico de la FSPCA, desde Octubre 2015 a la fecha.
- Miembro del Comité Food Defense AFDO.
- CEO de FSQ Organization LLC.
- Master Food Science, Universidad Católica de Argentina.
- PhD Chemistry-Physical, Universidad Nacional de Buenos Aires, Argentina.
- Postgraduate PhD Food –Science, University of Maryland, USA.

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.

Teléf: +593-4-5029013

Móvil: +593-9-88731466

jusetty.coello@smrconsultores.com

Guayaquil – Ecuador

Paola Almeida F.

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

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

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

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todas las tarjetas de credito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com