



FDA – BPCS BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL FDA Recognition Program



Este curso está diseñado para gerentes, supervisores operativos de sistemas de procesamiento térmico, personal que trabaja con alimentos enlatados poco ácidos o acidificados, supervisores de garantía de calidad, personal de investigación y desarrollo, auditores e inspectores y profesionales involucrados en el procesamiento de alimentos enlatados.

Asimismo, cumple con los requisitos de capacitación establecidos por la FDA y el USDA para operaciones de acidificación, procesamiento térmico y verificación del cierre de envases durante el enlatado de alimentos poco ácidos o acidificados.

Los participantes y sus organizaciones quedarán registrados en la FDA.



FECHAS

1, 9, 15 y 22 DIC 2025

8 a.m - 5 p.m



MODALIDAD

Curso sincrónico - Virtual



INVERSIÓN

\$3.500.000 COP + IVA por participante

Válido para grupos de 1-3 personas

\$3.300.000 COP + IVA por participante

Válido para grupos de 4 o más personas



TEMÁTICAS

- Microbiología de alimentos.
- Alimentos acidificados.
- Saneamiento vegetal de alimentos.
- Principios del procesamiento térmico.
- Registros de protección de productos.
- Manejo de contenedores.
- Instrumentación de la sala de procesos, equipo y operación.
- Retoca el procesamiento con Steam.
- Sistemas de envasado y procesamiento aséptico.
- Cierres para contenedores metálicos.
- Cierres para envases de vidrio.
- Cierres para contenedores flexibles.



INCLUYE

- Certificación avalada FDA.
- Copia manual de BPCS.
- Talleres, exámenes.

**Material digital.*

[Registro Aquí](#)

Rosa Amézquita +57 310 300 7369
aliadoscima@gmail.com