

Certificazione

I certificati saranno rilasciati ai partecipanti che all' esame raggiungano almeno il 70% del punteggio per ogni sezione del corso.

Materiale del corso

Il corso è basato sul testo Canned Foods – Principles of Thermal Process Control, Acidification and Container Closure Evaluation, 8th edition, 2015 pubblicato da "Science and Education Foundation of the Grocery Manufacturer's Association, USA".

Ad ogni partecipante verrà fornita la versione originale del testo in lingua inglese.

Data: dal 23 al 27 marzo 2020

Sede evento: Parma (la sede del corso verrà comunicata successivamente)

Quota di partecipazione: € 2.500 + I.V.A.

Iscrizione entro il 28 febbraio 2020 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet:

www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/better-process-control-school

Per maggiori informazioni:

laboratory.parma@jbtc.com

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

Angelica Simonetti (consulente JBT Technical School):

angelica.simonetti@ampoil.com

Tel.: +39-0742.342.336 - Cell.: +39-335.577.80.82

Corsi in programmazione 2020:

▪ **Advanced Thermal Processing Academy**

Il corso fornisce gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici per prodotti ad alta e bassa acidità: sistemi a batch (canning), "in-flow" (asettico) e pastorizzazione di prodotti acidi e acidificati. Si esporranno i modi con cui affrontare eventuali deviazioni e problemi, al fine di capire come le modifiche apportate ai processi preesistenti possano influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.

▪ **Corso di preparazione agli AUDIT FDA**

Il corso fornisce alle aziende che esportano negli Stati Uniti gli strumenti per la comprensione delle norme US FDA regolate dalla Food Safety Modernization Act e per prepararsi a gestire un'ispezione delle autorità FDA.

▪ **Etichettatura UE e USA Aggiornamento normativo e analisi comparativa**

Il corso si pone come obiettivo quello di informare sui più recenti sviluppi in tema di etichettatura e informazione del consumatore, sia in Europa, sia in Stati Uniti.



Technical School

Better Process Control School

Corso Ufficialmente approvato FDA



Flyer 606-IT - 2020



Technical School

John Bean Technologies SpA

Via Mantova 63/A - 43122 Parma - Italy

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

laboratory.parma@jbtc.com

23-27 marzo 2020

Parma

www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school

Il corso BPCS viene richiesto dagli enti US FDA, USDA e FSIS alle aziende che intendono esportare negli Stati Uniti i loro prodotti a bassa acidità o acidificati.

La partecipazione al corso consente quindi di acquisire le conoscenze richieste dalle agenzie di regolamentazione degli Stati Uniti.

Che cos'è il BPCS?

Il corso BPCS fornisce gli elementi base per la produzione di conserve alimentari a bassa acidità o acidificate, approfondendo le nozioni relative ai trattamenti termici dei prodotti alimentari (aspetti microbiologici, impiantistici e riguardanti caratteristiche ed integrità dei contenitori), all'individuazione e controllo dei CCP, alla stesura ed alla corretta gestione della documentazione, enfatizzando la responsabilità degli operatori del settore nella produzione di alimenti sicuri.

A chi è rivolto il corso

Ai supervisor dei sistemi di trattamento termico, al personale direttamente coinvolto nella produzione di alimenti in scatola a bassa acidità e acidificati, ai responsabili e addetti assicurazione qualità, al personale ricerca e sviluppo, agli auditor e ispettori, al personale accademico e di pubblica amministrazione che lavora con i prodotti alimentari in scatola.

Obiettivi del corso

- Determinazione dei punti critici di controllo (CCP) nel trattamento termico e nel confezionamento dei prodotti in scatola a bassa acidità e acidificati;
- Organizzazione di un programma efficace per l'effettivo controllo dei punti critici (CCP);
- Focalizzazione sui limiti critici dei CCP prescritti e sulla necessità di attenersi scrupolosamente ad essi;
- Enfasi sull'importanza di possedere una documentazione appropriata, sia come meccanismo di controllo, sia come strumento per documentare l'adeguatezza delle procedure operative.

Struttura del corso

Il corso verrà tradotto simultaneamente in lingua italiana.

1. Introduzione
2. Microbiologia degli alimenti trattati termicamente
3. Principi sugli alimenti acidificati
4. Principi dei trattamenti termici
5. Principi di igiene degli impianti alimentari
6. Manipolazione dei contenitori alimentari
7. Registrazione e conservazione della documentazione
8. Apparecchiature, strumentazioni e funzionamento dei sistemi utilizzati nel processo termico
9. Sterilizzatori statici a vapore
10. Sterilizzatori statici con sovrappressione
11. Sterilizzatori idrostatici
12. Sterilizzatori continui rotanti
13. Sterilizzatori a batch con agitazione
14. Processo asettico e relativo confezionamento
15. Aggraffatura dei contenitori metallici e dei contenitori in plastica
16. Chiusure dei contenitori in vetro
17. I contenitori flessibili e semi-rigidi

Docenti

I docenti del corso BPCS sono tecnici esperti JBT che abitualmente operano nel settore dei prodotti a bassa acidità e acidificati, considerati "un'autorità di processo riconosciuta" da parte della FDA statunitense.

Terry Heyliger

- Bachelor's of Science degree in Microbiology, California State University, San Jose
- Thermal Processing Authority con 35 anni di esperienza nei processi termici di prodotti a bassa acidità, acidificati e acidi in contenitori chiusi ermeticamente
- Membro del Consiglio d'amministrazione dell'Institute for Thermal Processing Specialists
- Presidente del GMA Thermal Processing Working Group



Karen Brown

- MS Food Science, San Jose State University
- Research Engineer Supervisor nel "Process Technologies Laboratory" di Madera
- Membro di JBT Process Technologies Lab group dal 1994
- Esperienza con numerosi impianti di sterilizzazione tra cui, sterilizzatori idrostatici, continui rotanti, a spray d'acqua, ad immersione e sistemi con vapore saturo
- Consulente nella valutazione microbiologica dei processi termici



Antonio Aldini

- Laurea in chimica analitica. Università di Parma, 1997
- R&D Manager presso JBT Parma, oltre 15 anni di esperienza nella tecnologia asettica

