



Technical School

BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL

FDA Approved



23-27 Settembre | 2024

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 auditors 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.

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'Istitute 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



Antonio Aldini

- 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
- Laurea in chimica analitica. Università di Parma, 1997
- R&D Manager presso JBT Parma, oltre 20 anni di esperienza nella tecnologia asettica



STRUTTURA DEL CORSO

Il corso si terrà in lingua inglese con traduzione 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

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, 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.

Corsi in programmazione 2024

▪ 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.

Data: dal 23 al 27 Settembre 2024

Sede evento: John Bean Technologies SpA Parma

Quota di partecipazione: € 3.000 + I.V.A.

Iscrizione entro il 23 agosto 2024 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet:

<https://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

SEDE:

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

SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO "Better Process Control School"

Inviare il modulo compilato alla mail laboratory.parma@jbtc.com

CORSO Better Process Control School	DATA CORSO Dal 23 al 27 Settembre 2024	COSTO Euro 3.000 + I.V.A. (22%)
PARTECIPANTE		
DATI PER LA FATTURAZIONE		
RAGIONE SOCIALE:		
INDIRIZZO:		
CAP e COMUNE:		
P. IVA (obbligatorio):		
C. FISCALE (obbligatorio):		
TEL.:	FAX:	E-MAIL:
MODALITA' DI PAGAMENTO	Tramite Bonifico Bancario intestato a John Bean Technologies S.p.A. JPMorgan Chase Bank NA, Milan Via Adalberto Catena, 4 20121 Milano – Italia Bank Swift BIC:CHASITMX IBAN: IT 86 Z 03494 01600 000000001404 CAUSALE: CORSO BPCS 23-27 settembre 2024	
MODALITA' DI ISCRIZIONE		
CONTATTI	laboratory.parma@jbtc.com ; Tel. +39 0521908411	
PROGRAMMI	Disponibili su Internet ai seguenti indirizzi: https://www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/better-process-control-school/	
QUOTE	3.000 Euro + I.V.A. Comprendono: materiale didattico ufficiale FDA, traduzione in italiano del corso, coffee break e colazione di lavoro.	
ISCRIZIONE	Al ricevimento della presente scheda di iscrizione compilata e sottoscritta e corredata del pagamento come sotto dettagliato, entro il giorno 23 agosto 2024.	
PAGAMENTO	L'iscrizione è confermata al pagamento delle attività formative. Il pagamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario entro il giorno 23 agosto 2024, dandone comunicazione a JOHN BEAN TECHNOLOGIES (via e-mail) con l'invio della copia del bonifico.	
ATTESTATO	Al termine del corso sarà consegnato ai partecipanti un attestato di frequenza.	

SI DICHIARA DI ESSERE A CONOSCENZA E DI ACCETTARE LE SEGUENTI CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. L'effettuazione del corso è subordinata al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti**.
2. L'accettazione dell'iscrizione tramite avvenuto pagamento è tacita, salvo differente comunicazione da parte di JBT.
3. Per motivi organizzativi JBT si riserva la possibilità di modificare il calendario, le eventuali variazioni saranno comunicate.
4. JBT è autorizzato, per esigenze organizzative o mancanza di raggiungimento del quorum di partecipanti, ad annullare il corso; in questo caso JBT provvederà ad inviare comunicazione di disdetta **7 giorni** prima della data di inizio delle attività ed a restituire tempestivamente le quote versate senza oneri.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Leg. 196/03 La informiamo che i suoi dati saranno conservati nel nostro archivio informatico/cartaceo e saranno utilizzati solo per l'invio di materiale informativo e promozionale riguardante le ns. attività formative. Ai sensi dell'articolo del D.Lgs. 196/03, si potrà pertanto richiedere: *l'aggiornamento, l'integrazione, la cancellazione totale o parziale* dei dati forniti in precedenza, scrivendo a: John Bean Technologies o alla casella di posta laboratory.parma@jbtc.com.

DATA:

FIRMA E TIMBRO: