

LLOC D'IMPARTICIÓ

Seu del Gremi.
C/Pau Claris 134 3er.
Barcelona

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Departament de Formació

Tel. 93 487 18 18


Fax 93 487 28 29

formacio@gremipa.com

www.gremipa.cat



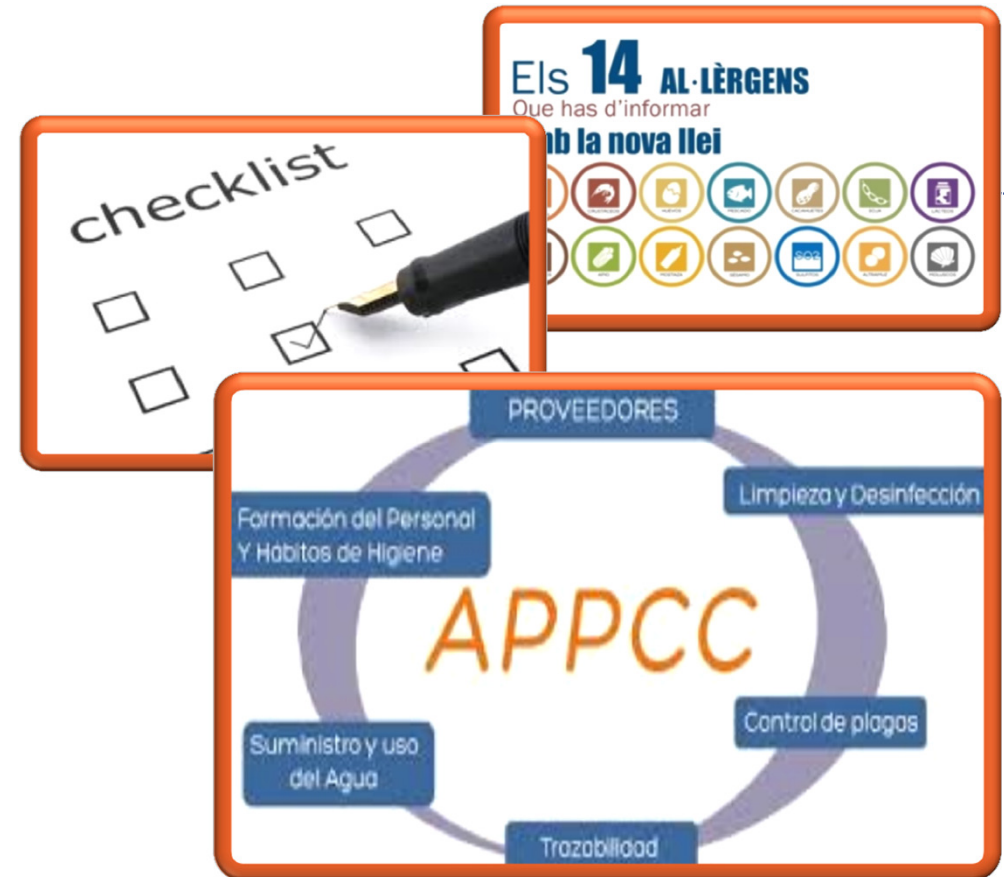
GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

 Generalitat de Catalunya
Consorti per a la Formació
Continua de Catalunya

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:



CAFÈS PONT, S. L.; COLIP ESPAÑA, S. L.; COMAINA, S. A.; CRUSAGRUP; DIR
INFORMÀTICA BCN, S. L.; DISPAN; FILLS DE MORETÓ, S. A.; FRIGUAL, S. L.;
SVEBA-DAHLEN ESPAÑA, S. L.; TALLERS PERE VILA CAMPS, S. L. (SUPERPAN);
TERPAN,S.



APPCC: APLICACIÓ PRÀCTICA DELS PLANS D'AUTOCONTROL

Maig 2019

100% Subvencionat

El Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix entre d'altres, l'obligatorietat de implantar un sistema d'autocontrol basat en l'APPCC com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments.

El sistema APPCC constitueix la base de la seguretat alimentària, doncs permet conèixer els perills alimentaris a totes les etapes, establint mesures preventives, de control i/o correctores.

Els autocontrols són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i per acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments

FORMADOR/A: **ELISA SOTO SOTO.** Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB). Master en Gestió de la Qualitat en l'empresa Agroalimentària. ICT. Més de 15 anys d'experiència com a responsable de Control de Qualitat d'empreses alimentàries. Consultora en matèria de qualitat alimentària. Col·laboradora en diferents publicacions, com la revista "Tecnologia i Ciència dels Aliments" (Institut d'Estudis Catalans).

DESTINATARIS

Professionals del sector de la fleca. Responsables i personal implicat en la producció i compres, des de la compra de matèries primeres fins a la distribució i venda.

OBJECTIUS

Aquest curs pretén donar una visió general del sistema APPCC i aprofundir en els perills alimentaris per tal de entendre per què calen els plans d'autocontrol. Treballar els plans d'autocontrol de manera pràctica, amb material imprès i audiovisual per tal que els alumnes adquireixen eines que els permetin fer els procediments descriptius i els registres.

PROGRAMA

- Introducció
- Marc legal
- Els perills alimentaris: Físics, químics, biològics, al·lèrgens i altres; perill respecte risc.
- El sistema APPCC
- Els plans d'autocontrol: Procediment descriptiu i registres
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat
 - Pla de control de temperatures
 - Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens
- Guies pràctiques per a l'aplicació dels autocontrols

INFORMACIÓ GENERAL

Durada/ Horari: 10 hores. Dilluns 20 i dimarts 21 de maig de 2019, de 9 a 14h.

Preu: 100% Subvencionat. Poden participar tant autònoms com treballadors en règim general de la Seguretat Social.

Documentació: fotocòpia del DNI i de la nòmina actual o l'últim rebut d'autònoms.

**APPCC: APLICACIÓ PRÀCTICA
DELS PLANS D'AUTOCONTROL**

20 i 21 de Maig 2019
Dilluns i dimarts