



Formació

Escoles Agràries

Requisits legals: cultura de seguretat alimentària, control de pes i de temperatura amb equips fiables

Semipresencial. 11, 18 i 25 d'abril de 2024

Presentació i objectius

Has sentit a parlar de la cultura de seguretat alimentària?

Els incidents ocorreguts més recents i greus de seguretat alimentària tenen un factor humà i es relacionen amb les pràctiques, actituds o comportaments dels empleats, on ni les inspeccions reglamentàries, ni els sistemes i procediments implantats, ni la formació impartida als empleats són suficients per sí sols per manca de cultura de seguretat alimentària.

Com portes el calibratge i la contrastació dels aparells i equips de mesura de pes i temperatura?

El control del contingut efectiu dels aliments envasats és un dels requisits a complir. Els aparells i equips de mesura han d'estar calibrats interna i externament, han d'estar contrastats i han de ser aptes per obtenir resultats fiables.

En aquest curs aprendràs què és la cultura de seguretat alimentària i com assentar les bases per implantar plans per millorar-la donant compliment al Reglament (UE) 2021/382. També aprendràs a fer el control de pes del producte envasat segons el Reial decret 1801/2008, de 3 de novembre i a fer les comprovacions necessàries perquè els equips siguin fiables.

El curs està pensat per realitzar-lo de forma semipresencial. Es relacionaran uns continguts teòrics amb material en línia amb tallers presencials mitjançant casos pràctics. Així mateix qui vulgui podrà marxar del curs amb els equips de mesura de pes i temperatura verificats.

Professorat

Joan Miquel Nomen, Enginyer Agrònom, consultor de Nomen Outsourcing.

Realització

Lloc: Material en línia, tallers
EA Mas Bové

Calendari: 11, 18 i 25 d'abril

Horari: de 16.00 a 20.00 h

Durada: 20 h (8h en línia
asíncrona i 12h taller
presencial)

Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'Escola Agrària de Mas Bové mitjançant qüestionari a: [INSCRIPCIONS](#)

Coordinadora: Mònica Rodríguez, telèfon 977 343 289 ext. 17,
a/e rodriguezfarran@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 32 € (segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries).

Hi col·labora



Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Requisits legals: cultura de seguretat alimentària, control de pes i de temperatura amb equips fiables

Programa

SESSIÓ 1, dj. 11 d'abril

16.00 - 20.00 h TALLER:

IMPLEMENTACIÓ D'UN PLA DE CULTURA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

Professor: Joan Miquel Nomen

SESSIÓ 2, ds. 18 d'abril

16.00 - 20.00 h TALLER:

ASPECTES CLAU DE LES BALANCES. CALIBRATGE I VERIFICACIÓ. VERIFICACIÓ DE LA TEVA PRÒPIA BALANÇA. CONTROL DE PES DE PRODUCTE FINAL ENVASAT.

Professor: Joan Miquel Nomen

SESSIÓ 3, ds. 25 d'abril

16.00 - 20.00 h TALLER:

ASPECTES CLAU DELS TERMÒMETRES. CALIBRATGE I VERIFICACIÓ. VERIFICACIÓ DEL TEU PROPI TERMÒMETRE.

Professor: Joan Miquel Nomen

Metodologia:

La part més teòrica, s'impartirà mitjançant la plataforma Moodle, de manera asíncrona i amb activitats avaluable, s'oferiran els següents continguts:

1. Píndola: Tràmits i autoritzacions en l'establiment alimentari (FAD) (2,5 h).
2. Píndola: Elabora el Pla de manteniment i calibratge del teu establiment alimentari (FAD) (3h).
3. Píndola: Elabora el Pla de control de temperatures del teu establiment alimentari (FAD) (2,5h).

Per obtenir el certificat d'aprofitament l'assistència mínima obligatòria als tallers és del 80% i s'han d'haver superat les activitats de la part en línia.