



Formació

Escoles Agràries

Curs pràctic sobre APPCC i prerequisits en productes carnis crus curats

Semi presencial, 4, 11, 18, i 25 de juny de 2024

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és proporcionar als assistents les eines necessàries per a la realització del sistema d'APPCC i Prerequisits en embotits crus curats.

El curs es farà en línia utilitzant la plataforma Teams excepte la darrera sessió, que es farà presencialment.

Professorat

Mònica Saltor i Jacas, consultora en Seguretat alimentària.

Realització

Lloc: En línia els dies 4, 11 i 18 de juny. Presencial el 25 de juny.
Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà a la Finca Camps i Armet de Monells.

Calendari: 4, 11, 18, i 25 de juny

Horari:

9.30 a 12.30 h sessions en línia
9.30 a 13.00 h sessió presencial

Durada: 12,5 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/9MfLreZERhHPxnxz9>

Coordinadora: Mireia Rovira Forné, telèfon 972 63 01 23,
a/e mireiaroviraf@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció 32€, segons l'Ordre ACC/54/2022

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

**Curs pràctic sobre APPCC i prerequisits
en productes carnis crus curats**

Programa

SESSIÓ 1

1. Introducció al Sistema d'APPCC.
2. Estudi dels productes: Especificacions, etiquetes, legislació d'embotits crus curats. Procés productiu.
3. Formació de l'equip de treball.
4. Elaboració dels diagrames de flux i descripció de les etapes.
5. Estudi del procés a planta.
6. Descripció de les activitats, productes.
7. L'Anàlisi de perills i causes: valoració dels perills.

SESSIÓ 2

1. Determinació de PCCs.
2. Establir límits crítics.
3. Establir un sistema de vigilància.
4. Establir les mesures correctores.
5. Procediments de comprovació.
6. Sistema de documentació i registre.
7. Aplicació del sistema a les línies de fabricació.

SESSIÓ 3

1. Requisits de les instal·lacions, equipament i estris.
2. Pla de neteja i desinfecció.
3. Pla de control de proveïdors.
4. Pla de neteja i desinfecció.
5. Pla de control de plagues.
6. Pla de control de l'aigua.
7. Pla de formació i capacitació.

SESSIÓ 4

1. Pla de control d'al·lèrgens.
2. Pla de control de temperatures.
3. Pla de control de plagues.
4. Pla de manteniment i calibratge.
5. Pla de control de residus.
6. Traçabilitat.
7. Controls i registres a planta.