



Formació

Escoles Agràries

Taller de calibratge i verificació de balances i termòmetres

Constantí, 20 i 22 de setembre de 2021

Presentació i objectius

El sector alimentari té una sèrie de requisits normatius entre els quals prenen molta importància el pesos i la temperatura dels aliments i instal·lacions.

Els elaboradors i productors agroalimentaris poden tenir dubtes alhora de verificar les balances i termòmetres que fan servir en les seves instal·lacions: Em serveix la meua balança i/o el meu termòmetre pel que vull mesurar? Quins aspectes cal tenir en compte a l'hora d'adquirir una balança o un termòmetre? El termòmetre de la meua instal·lació està ben calibrat? Em dóna un valor real?

El fet de poder garantir un calibratge correcte d'aquests elements és clau per tal de complir amb la normativa alimentària establerta i assegurar un bon funcionament de les nostres instal·lacions.

Aquest curs es realitzarà en format taller. Es relacionaran els continguts amb casos pràctics. Els assistents també podran practicar amb les seves balances i termòmetres per tal de poder treballar amb casos reals.

Professorat

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

Realització

Lloc:
Constantí

Calendari:
Dies 20 i 22 de setembre

Horari:
16:00 a 20:00 h

Durada del curs:
8 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària Mas Bové** mitjançant qüestionari a l'enllaç:

[Inscripcions](#)

Coordinadora:
Almodis Pardo, telèfon 977 343 289 ext. 07
a/e: almodis.pardo@gencat.cat

Cost del curs:
Dret d'inscripció: 32 €

Mascareta obligatòria i declaració responsable



La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
formació agrària



Formació

Escoles Agràries

Taller de calibratge i verificació de
balances i termòmetres

Programa

SESSIÓ 1, dl. 20 de setembre CALIBRATGE I VERIFICACIÓ I

- Concepte de calibratge i verificació
- Masses patró i termòmetres patró
- Certificats de calibratge: interpretació
- Freqüència de calibratge i de verificació
- Casos pràctics:
 - Em serveix la meua balança i/o el meu termòmetre pel que vull mesurar?
 - Aspectes a tenir en compte a l'hora d'adquirir una balança o termòmetre
 - Calibratge intern i verificació interna d'una balança usada per la dosificació d'ingredients minoritaris
 - Calibratge intern i verificació interna d'una balança utilitzada per a la dosificació d'ingredients d'additius amb límit legal
 - Calibratge intern i verificació interna d'una balança usada pel control de pes de producte final

SESSIÓ 2, dc. 22 de setembre CALIBRATGE I VERIFICACIÓ II

- Aspectes clau de les balances
- Aspectes clau dels termòmetres
- Casos pràctics:
 - Verificació interna d'un termòmetre utilitzat pel control de recepció de matèria primera
 - Control de pes destructiu de producte final
 - Control de pes no destructiu de producte final

