



Formació

Escoles Agràries

Taller de neteja i desinfecció de superfícies en la indústria agroalimentària

Constantí, 4 i 6 d'octubre de 2021

Presentació i objectius

El sector alimentari té una sèrie de requisits normatius entre els quals prenen molta importància la neteja i desinfecció de les instal·lacions agroalimentàries.

En aquest taller eminentment pràctic es tractaran a fons les fases de la neteja i desinfecció tant de l'establiment com dels estris necessaris per a la manipulació dels aliments. També esposarà l'accent en les claus per desinfectar correctament les superfícies de contacte explicant quines són les tècniques més eficaces per netejar-les correctament i quins productes són els més idonis.

El fet de poder garantir una correcta neteja i desinfecció ens ajudarà a controlar el risc sanitari (prevenint-lo, reduint-lo o minimitzar-lo) a partir de criteris científics, tècnics i normatius, comparar els resultats i establir accions de millora en el control del risc sanitari dels establiments alimentaris.

Aquest curs es realitzarà en format taller. Es relacionaran els continguts amb casos pràctics emulant situacions reals.

Professorat

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

Realització

Lloc:

Constantí

Calendari:

Dies 4 i 6 d'octubre

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



Programa

SESSIÓ 1, dl. 4 d'octubre **NETEJA I DESINFECCIÓ I**

- Concepte de neteja
- Concepte de desinfecció
- Desinfecció per temperatura i amb productes químics
- Comprovació inscripció desinfectants utilitzats al registre de biocides aptes per ús en indústria alimentària
- Casos pràctics:
 - Neteja de superfícies: Detecció de la presència de restes de matèria orgànica i detecció de biofilms
 - Neteja de superfícies: Quantificació de ATP com indicador de la presència de matèria orgànica

SESSIÓ 2, dc. 6 d'octubre **NETEJA I DESINFECCIÓ II**

- Validació de la neteja i desinfecció:
 - Límits crítics en superfícies de contacte amb aliments per microorganismes indicadors i patògens
 - Límits crítics en superfícies que no contacten directament amb aliments per microorganismes indicadors i microorganismes patògens
- Casos pràctics:
 - Desinfecció de superfícies: Recompte de microorganismes
 - Desinfecció de superfícies: Quantificació de ATP com indicador de la presència de microorganismes
 - Desinfecció de superfícies: Detecció i/o recompte de microorganismes patògens amb hisops
 - Comprovació i eliminació de restes de productes químics de superfícies: en aigua d'esbandit i amb tires ràpides

