

MARTA QUINTANA

GESTORÍA ALIMENTÀRIA

JORNADAS TÉCNICAS

'La seguridad alimentaria, una oportunidad de negocio'

Lugar: Barcelona / Almacelles
Días: 12, 19, 22 y 29 de noviembre

En el marco de estas jornadas de formación se darán a conocer, tanto las normativas a cumplir en materia de seguridad alimentaria, como las buenas prácticas de las empresas del territorio.

12 de noviembre de 2018 (Barcelona)

El 'DNI' de la carne

Elaborar fichas técnicas en el sector cárnico

Gremio de Carniceros de Barcelona / De 16.00 a 19.00 h

La ficha técnica de un alimento es la descripción de todo lo que hay que saber sobre este alimento. Desde su nombre hasta su peso, pasando por los ingredientes, cantidades, fecha de elaboración, fecha de caducidad, etc.

En el sector cárnico, la elaboración de fichas técnicas es especialmente importante, dado que es el elemento de comunicación entre productores y proveedores y determina datos sensibles a tener en cuenta.

Se trata del documento de identidad de este alimento y como tal, requiere de un protocolo de elaboración en el que no se puede descuidar ningún detalle.

¿Cómo elaborar fichas técnicas? ¿Qué pasos hay que seguir? ¿Qué se debe tener en cuenta para garantizar la seguridad alimentaria?

OBJETIVOS

El objetivo básico de este curso es el de capacitar a los asistentes para interpretar y elaborar Fichas Técnicas con el fin de evitar responsabilidades legales y ofrecer una mejor imagen de la empresa analizando toda la legislación de aplicación.

PROGRAMA

- ¿Qué son las Fichas Técnicas?
- Fichas Técnicas versus etiquetas
- Contenido de las Fichas Técnicas y legislación de aplicación:
 1. Denominación del producto
 2. Ingredientes
 3. Alérgenos

4. Aditivos
 5. Criterios microbiológicos
 6. Pesticidas
 7. Medicamentos
 8. OMG
 9. Envases
 10. Etiquetaje
 11. Vida útil
 12. Tratamientos tecnológicos
 13. Método de conservación
- Las Fichas Técnicas para evitar responsabilidades legales.

PROFESORES

Ramon Cortasa Gras (Ingeniero T. Agrícola) y Marta Quintana Medina (abogada especializada en derecho alimentario)

HORARIO, LUGAR

Día 12 de noviembre de 2018 de 16 a 19 horas • Gremio de carniceros de Barcelona

19 de noviembre de 2018 / De 16.00 a 18.00 h (Almacelles)

La acrilamida, el químico cancerígeno del pan. ¿Cómo controlarlo?

Todo lo que hay que saber sobre sus límites

Un caso de buenas prácticas en la industria leridana: [Inalba](#)

La Comisión Europea quiere limitar la acrilamida, una sustancia química que se produce en la cocción a altas temperaturas de alimentos que contienen almidón. El pan, el café, las patatas fritas o la bollería son algunos de los alimentos detectados que contienen más de esta sustancia.

El pasado mes de abril entró en vigor un reglamento europeo que establece unos niveles de referencia de acrilamida en los alimentos. Alargar el tiempo de fermentación de la levadura o garantizar que el color de la barra de pan sea lo más claro posible son algunas de las recomendaciones de este reglamento.

¿Cuáles son estos límites? ¿Cómo controlar el acrilamida? ¿Qué consecuencias puede tener para la salud? ¿Qué implicación legal supone sobrepasar los límites?

OBJETIVOS

El objetivo del curso es que los asistentes tengan una noción de qué es la acrilamida y conocer las novedades en la normativa sobre presencia de acrilamida en alimentos.

METODOLOGÍA

Se combinará la exposición teórica con soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes. Se realizarán estudios de casos prácticos reales.

PROGRAMA

- ¿Qué es la acrilamida?
- ¿Cómo se forma acrilamida en los alimentos y cuáles son los alimentos implicados?
- ¿Hay riesgo para la salud consumir acrilamida?
- Novedades en la normativa sobre presencia de acrilamida en alimentos

- ¿Qué son las medidas de mitigación de acrilamida y en qué afectan a la producción?
- Niveles de referencia de los alimentos implicados
- Guías de uso y recomendaciones

PROFESORES

Ramon Cortasa Gras (Ingeniero T. Agrícola) y Marta Quintana Medina (abogada especializada en derecho alimentario)

LUGAR, DURACIÓN Y PRECIO

Sala de formación **Marta Quintana Gestoría Alimentaria** (Camí Bassa del Pou, sn, Almacelles)

Día 19 de noviembre, 2 horas, de 16 a 18 h.

Gratuito, imprescindible inscripción

22 de noviembre de 2018 / De 10.00 a 14.00 h (Almacelles)

El ingrediente inesperado

Cómo implantar un protocolo para evitar cuerpos extraños en los alimentos

Un caso de buenas prácticas en la industria leridana: [Cunipic](#)

Encontrar un cuerpo extraño en un alimento es el principal motivo de queja por parte de los consumidores. E incluso en casos extremos puede causar lesiones.

Pero ¿qué entendemos por un cuerpo extraño? Pues toda partícula presente en un alimento cuya naturaleza o textura no sea esperada y que se pueda percibir por el tacto o la vista.

Hay que tener en cuenta que uno de los requisitos de las grandes cadenas de distribución es que sus proveedores tengan implantado un protocolo de detección de cuerpos extraños.

Así pues, tener implantado un protocolo de detección de cuerpos extraños puede representar una oportunidad de cara a convertirnos en proveedores de grandes cadenas.

¿Cómo se implanta un protocolo de cuerpos extraños? ¿Qué dice la ley al respecto?

OBJETIVOS

El objetivo del curso es que los asistentes tengan una noción de qué información considerar para adquirir aparatos detectar cuerpos extraños y cómo implantar un protocolo.

METODOLOGÍA

Se combinará la exposición teórica con soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes. Casos prácticos.

PROGRAMA

- Detectores de metales (campo magnético) – Detectores de cuerpos extraños por Rayos X, Detección con detectores metales magnéticos y Rayos X
- Seguridad Punto Crítico de Control
- Otros requerimientos BRC / IFS / ISO
- Due diligence: Diligencia Debida. Responsabilidad legal empresas

LUGAR, DURACIÓN Y PRECIO

Sala de formación **Marta Quintana Gestoría Alimentaria** (Camí Bassa del Pou, sn, Almacelles)

Día 22 de noviembre, 4 horas, de 10 a 14 h

78 €, bonificable por la Fundación Tripartita, gestión de la bonificación gratuita

PROFESORES

Ramon Cortasa Gras (Ingeniero T. Agrícola) y Marta Quintana Medina (abogada especializada en derecho alimentario)

29 de noviembre de 2018 / 10.00 a 13.30 h (Almacelles)

Es LO QUE HAY

'Etiquetas antifraude'

Cómo calcular el 'contenido efectivo' para cumplir la normativa contra el fraude alimentario

Un caso de buenas prácticas en la industria leridana: [Cal Quitèria](#)

Los productos alimenticios envasados están sometidos a un protocolo antifraude. Cada envase debe hacer constar su "contenido efectivo", es decir, la cantidad de producto, en masa o volumen, que contiene realmente el envase. Este control lo establece el Real Decreto 723/1988 que vela contra el fraude alimentario.

La norma se aplica a las fábricas, a las plantas o almacenes importadores, a los productos alimenticios envasados y destinados a la venta en cantidades unitarias.

¿Cómo se realiza realmente esta medición? ¿Cómo se debe hacer para cumplir este protocolo antifraude? ¿Cómo se calcula el contenido efectivo?

OBJETIVOS

Los objetivos del curso es que los asistentes conozcan como:

- Establecer normas relativas a las cantidades nominales para los productos envasados y fijar las tolerancias de los contenidos de los productos envasados.
- Fijar los errores máximos permitidos en la medida del contenido efectivo de los envases y establecer las modalidades del control estadístico del contenido de los productos envasados.
- Determinar la responsabilidad de las personas físicas o jurídicas en relación al envasado de productos.

METODOLOGÍA

Se combinará la exposición teórica con el soporte audiovisual, con el debate y participación final de los asistentes. Se realizarán estudios de casos prácticos reales.

PROGRAMA

NORMATIVA

- Normativa específica del control de contenido efectivo y de etiquetado aplicable
- Normativa realización determinados controles destructivos

Real Decreto 1801/2008

Definiciones

Principios generales que han de cumplir los envases
Tolerancias: errores máximas por defecto permitido
Modalidad de control estadístico de lotes
Plan de muestreo para control no destructivos
Nombre de envases para la mediana en el caso del control no destructivo
Control no destructivo: criterio de aceptación
Control destructivo: criterio de aceptación
Medida del contenido efectivo de los envases
Responsabilidades
Signo CE “e”
Prohibiciones, infracciones y sanciones

Ejemplos prácticos

LUGAR, DURACIÓN Y PRECIO

Sala de formación Marta Quintana Gestoría Alimentaria (Camí Bassa del Pou, sn - Almacelles)

4 horas: de 10 a 14 horas

78 € - bonificable por la Fundació Tripartita – gestión de la bonificación gratuita

PROFESORES

Juan Bueno (Director División Inspección de producto de Mettler-Toledo), Ramon Cortasa Gras (Ingeniero T. Agrícola) y Marta Quintana Medina (abogada especializada en derecho alimentario).