

CONCEPTOS BÁSICOS PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.- OBJETIVOS

- Conocer los microorganismos más relevantes a considerar en el APPCC de la empresa alimentaria y exigencias legales de los mismos.
- Conocer los peligros asociados a incorrectas limpiezas y diseños no higiénicos de instalaciones
- Saber interpretar los diferentes tipos de muestreo y análisis microbiológicos de superficies, ambiente y manipuladores
- Conocer la afectación del Covid-19 en nuestra industria y prevenciones de transmisión.
- Capacitar a los asistentes en la decisión de medidas correctoras respecto a desviaciones.

• • •

2.- PROGRAMA

1.- Marco legal

- 1.1.- Microorganismos patógenos contemplados en la legislación
- 1.2.- Microorganismos indicadores contemplados en la legislación

2.- Principales microorganismos emergentes

3.- El APPCC y Prerrequisitos

4- Limpieza y desinfección. Productos y requerimientos legales

5.- Prevención de riesgos a través del diseño higiénico de instalaciones

6.- Integración de la gestión del Covid-19 en instalaciones alimentarias. Prevención y eliminación.

7.- Muestreo microbiológico: principales técnicas de muestreo e interpretación de resultados

- 7.1.- Aplicado a superficies
- 7.2.- Aplicado al ambiente
- 7.3- Aplicado a los manipuladores

8.- Avances en técnicas rápidas de detección de patógenos

• • •

3.- IMPARTE

Marisa De la Nuez – Licenciada en veterinaria – Responsable de seguridad alimentaria y recogidas Ilersap

Gabriel Gomez- Técnico microbiología i seguridad alimentaria Ilersap

Ramon Cortasa Gras – Ingeniero T. Agrícola – Director Técnico MQGA

Marta Quintana Medina – Abogada especializada en derecho alimentario

• • •

4.- DURACIÓN Y PRECIO

Martes 24 de Noviembre (5 horas). Horario: 9:30 a 14:30 horas. Recepción alumnos a las 9:00h

Precio: 78 euros

Inscripción a marta@martaquintana.eu o teléfono 973213321

Sala de formación ILLERSAP (C/lvars d'Urgell nº12 Ed. Neoparc2, Planta -1 25190 Lleida)

Bonificable por la Fundación Tripartita. Gestión de la bonificación gratuita con fecha máxima el 20 de noviembre.

• • •

5.- DIRIGIDO A:

Personas que forman parte del equipo APPCC, responsables de calidad y cualquier persona vinculada a la gestión y aplicación / implantación de un sistema de seguridad alimentaria