



CURSO Sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

CONTENIDO DEL CURSO (3h): Se trata de un curso teórico donde se tratarán los siguientes puntos, con el objetivo de facilitar el conocimiento de las indicaciones del sistema de seguridad alimentaria y saber reconocer los peligros y puntos críticos de control. Para poder prevenir accidentes o contaminaciones se deben conocer los peligros más comunes y los puntos críticos.

- 1.- Marco legal
- 2.- Estructura del documento
- 3.- Requisitos previos de higiene
- 4.- Planes de control
- 5.- Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
 - Etapas previstas
 - Principios del sistema

DESCRIPCIÓN DEL BENEFICIARIO:

Agricultores y ganaderos del sector agroalimentario que tengan relación con la manipulación de alimentos, que quieran mejorar sus conocimientos en cuanto a seguridad alimentaria e higiene.

PROFESOR:

Julia Florit Sureda. Licenciada en Ciencia y tecnología de los alimentos.

FECHA Y LUGAR:

12 de febrero de 2024 de 11:00 a 14:00.

Lugar: PIME Menorca (C/ Comerciantes, 9 - Ciutadella de Menorca)

ORGANIZA:

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE EXPLOTACIONES AGRARIAS DE MENORCA (AGrame).

INSCRIPCIÓN:

Formulario <https://forms.gle/ad6xAfcR8R9bY1nQA>

Plazas limitas.

Las personas inscritas recibirán un correo electrónico desde agrama@empresademenorca.org en el cual se le confirmará la plaza para poder realizar el curso y la documentación a remitir.

Curso gratuito subvencionado para las acciones de formación profesional y adquisición de competencias profesionales en el marco de la intervención organizada para el desarrollo rural PAC 2023-2027.