

Píndoles formatives

“Introducció al Sistema APPCC: els prerequisits”

L'aplicació de sistemes d'autocontrol en les empreses alimentàries basats en el Sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) requereix d'unes pràctiques i condicions d'higiene, que s'han de mantenir abans i durant de la implantació del Sistema d'APPCC.

Les pràctiques i condicions necessàries higièniques necessàries per garantir la seguretat alimentària són **els prerequisits**, que a la bibliografia es poden trobar amb diferents noms com plans de suport, plans generals d'higiene o requisits previs.

Al llarg del curs s'exposaran i es treballaran alguns dels prerequisits que l'Agència de Protecció de la Salut de Catalunya, en les seves diferents Guies reconegudes oficialment, ha establert com a mínims. També es treballarà el concepte de **flexibilitat** i ens quins casos és d'aplicació.



Objectius generals:

- Fer conscients dels avantatges de la implantació del sistema d'APPCC en una indústria alimentària, per garantir la seguretat dels seus productes.
- Habilitar als Tècnics per la supervisió dels autocontrols a la indústria alimentària.
- Proporcionar eines per elaborar, avaluar i auditar els prerequisits.

Objectius específics:

- Definir breument el Sistema d'APPCC, els seus principis i la seva mecànica d'aplicació.
- Conèixer els prerequisits i com es relacionen amb el sistema APPCC.
- Entendre el concepte de flexibilitat i ens quins casos aplica.
- Saber com s'estructuren els prerequisits.
- Poder valorar l'eliminació de perills amb la instauració dels prerequisits.

Programa de la píndola formativa

- Introducció al Sistema d'APPCC: els seus principis i la seva mecànica d'aplicació.
- Estructura general dels prerequisits. Concepte de flexibilitat i aplicabilitat.
- Prerequisits que s'estudiaran (*sempre en funció del temps disponible*):
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i altres animals indesejables
- Altres prerequisits (*en funció del temps disponible*)

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

www.avhic.com

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació dels assistents.



Destinataris

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària.
- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

Dades:

- **Data:** Dijous **26 de d'octubre del 2017**
- **Horari:** **15.30 a 18.30 hores** (3 hores lectives)
- **Lloc de realització:** Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona. Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Ponent

- **Sr. Jordi Gisbert.** Llicenciat en Veterinària (UAB). Màster en Gestió de la Qualitat a l'Empresa Agroalimentària (UB). Consultor especialista en seguretat alimentària. es.linkedin.com/in/jordigisbert/. Vice-President de l'Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya. www.avhic.com.

Preus

- Socis d'AVHIC: 40€
- Veterinaris col·legiats, estudiants i aturats (*cal presentar justificant*): 50€
- Altres: 65€

Inscripció i pagament directament a través del lloc web www.avhic.com

Més informació a **@avhic1993** i a la **Secretaria Tècnica d' AVHiC:** avhic@avhic.com

El preu inclou el certificat acreditatiu de l'activitat.

El material didàctic del curs estarà, prèviament, en el lloc web d'AVHIC en format pdf i a disposició dels assistents. No s'entregarà còpia en paper. El curs es realitzarà en català