

CURSO: Buenas prácticas en laboratorios de autocontrol de la industria alimentaria.

*ANFACO-CECOPECA
22 y 23 de febrero de 2022*

www.anfaco.es
T.986 469 301
formacion@anfaco.es

Buenas prácticas en laboratorios de autocontrol de la industria alimentaria.

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad de impartición:	Presencial por Aula Virtual (curso on-line conectado de manera síncrona con el docente)
Fechas:	El 22 y 23 de febrero de 2022
Horario:	Martes y miércoles de 10:00 a 12:30
Duración:	5 horas
Precio:	Asociado ANFACO-CECOPESCA: 200€ (Precio con I.V.A. 242,00€) No asociado: 275€ (Precio con I.V.A. 332,75€) 10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de alumnos/as de una misma empresa.
Bonificable:	Curso bonificable a razón de 65€/alumno
Impartición:	Impartición será realizada en castellano por un técnico de ANFACO-CECOPESCA a través de ZOOM.
Más información:	Adolfo Domínguez. T. 986 469 301 o formacion@anfaco.es Ver instrucciones de inscripción al final del documento.
OTROS	El curso se celebrará a distancia a través del programa ZOOM, por lo que el alumno inscrito recibirá un enlace para poder acceder y conectarse para seguir la formación. Este programa permite la interacción entre el alumno y el docente de cara a poder plantear cualquier duda o cuestión que pueda surgir durante la formación. Se requiere la conexión con videocámara y micrófono.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Dar formación especializada a personal técnico de las empresas en relación a la normativa y operativa a realizar en laboratorios de autocontrol de la industria alimentaria, así como repasar las principales técnicas analíticas tanto en ensayos Físico-Químicos como para ensayos microbiológicos.

PROGRAMA FORMATIVO

ASPECTOS LEGISLATIVOS. ASPECTOS GENERALES

- Personal
- Condiciones ambientales
- Métodos de ensayo y equipos
- Registros y procedimientos

BUENAS PRÁCTICAS EN UN LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO

- Aspectos a tener en cuenta
- Riesgos provocados por agentes químicos
- Etiquetado de productos químicos
- Manipulación de productos químicos y muestras
- Elementos de protección en el laboratorio
- Manejo de residuos

TÉCNICAS ANALÍTICAS MÁS FRECUENTES EN CONTROL DE PRODUCTOS DE LA PESCA. ASPECTOS A TENER EN CUENTA, MÉTODOS ALTERNATIVOS Y CONTROLES DE EQUIPOS IMPLICADOS EN LAS DETERMINACIONES ANALÍTICAS

- Prácticas comunes a todas las determinaciones analíticas
- Determinación de histamina
- Determinación de NBVT
- Determinación de cloruros
- Determinación de humedad
- Determinación de pesos
- Exudado acuoso
- Determinación de pH y cloro en aguas
- Determinación organoléptica

MARCO LEGAL Y NORMAS DE CALIDAD

BUENAS PRÁCTICAS EN UN LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

- Personal
- Diseño y organización en laboratorio microbiológico
- Equipamiento, reactivos y medios de cultivo.
- Muestreo, manejo e identificación de muestras
- Eliminación de residuos contaminados
- Procedimientos de ensayos
- Control de calidad de los ensayos
- Informe de ensayos

TÉCNICAS FRECUENTES PARA DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS EN PRODUCTOS DE LA PESCA.

- Métodos tradicionales
- Métodos alternativos
 - Automatización de métodos convencionales
 - Métodos rápidos
 - Métodos muy rápidos

DESTINATARIOS

Responsables de Calidad y/o de Producción, Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Personal técnico de laboratorios de autocontrol.

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS: El curso se celebrará en modalidad a distancia el martes 22 y el miércoles 23 de enero de 10:00 a 12:30.

MATERIAL DIDÁCTICO: Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir el curso.

INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción estará abierto hasta el viernes 18 de febrero o hasta cubrir las 14 plazas disponibles. Enviar la siguiente información a formacion@anfaco.es

1. [Ficha de inscripción cursos ANFACO-CECOPESCA](#)

Una vez recibida la ficha de inscripción, se enviará factura proforma con el importe a ingresar para completar la inscripción.

Más información: Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: formacion@anfaco.es / adolfo@anfaco.es

IMPORTANTE: Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 8 participantes.

