



CURS D'INTRODUCCIÓ A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

DEPARTAMENT DE QUALITAT DE PIME

ELS DIES 21, 22, 24 i 29 DE NOVEMBRE i 1
DE DESEMBRE

Sala Puig i Cadafalch (IEC)
DE 18.00 A 21.00 H



INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS
CARRER DEL CARME, 47
08001 BARCELONA

APLICACIÓ DEL DISSENY D'EXPERIMENTS A LA INDÚSTRIA I A LES CIÈNCIES EXPERIMENTALS

La major part de les indústries alimentàries (IA) tenen una mida petita o mitjana. En consonància amb això, els departaments de qualitat estan formats per poques persones (sovint una) que han d'assumir diferents funcions, com és la gestió de la seguretat alimentària, de la qualitat i de les mesures en relació amb el medi ambient i la prevenció de riscos laborals.

Una de les principals obligacions de les IA és la producció d'aliments segurs des d'un punt de vista sanitari. Aquest és un dret i un requeriment de la societat recollit per la legislació que cal assegurar, independentment del tipus o de la qualitat comercial de l'aliment elaborat.

A més, les IA han de satisfer les necessitats dels seus clients i han de proporcionar un producte amb unes característiques determinades que també és necessari assegurar (qualitat).

Els diferents temes que són responsabilitat del departament de qualitat i els aspectes comuns en tots ells fan que la gestió integrada sigui la millor estratègia per a l'activitat de l'empresa.

OBJECTIUS

Conèixer d'una manera simplificada i pràctica quina és la realitat d'un departament de qualitat d'una PIME alimentària, incidir en les tasques de compliment obligatori d'acord amb la legislació, les més habituals des d'un punt de vista de la gestió de la qualitat i aquelles que sovint són més problemàtiques.

PROGRAMA

Introducció a les IA. Esquema general de producció. Requisits legals.

Legislació bàsica. Obligacions de les IA. El «paquet higiènic».

Seguretat alimentària: la prevenció. El sistema d'autocontrol: els plans de prerequisits i l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APCC).

Els additius alimentaris. Quins estan permesos? Limitacions.

L'etiquetatge dels aliments. Funcions. Quina informació ha de tenir l'etiqueta?

Gestió de la qualitat: control de la qualitat: matèries primeres, procés, producte final. Fitxes tècniques, incidències, reclamacions, auditories...

Gestions obligatòries relacionades amb el medi ambient.

La integració de la prevenció de riscos laborals.

Durant el curs es combinaran les explicacions teòriques amb exercicis pràctics d'introducció i/o consolidació.

ESTRUCTURA

El curs es programa en cinc sessions. Cada sessió serà de tres hores. S'entregarà un CD-ROM amb la documentació del curs.

DESTINATARIS

Aqueix és un curs d'introducció dirigit a persones sense experiència que estiguin interessades a introduir-se en el sector de l'alimentació.

PONENT

Jordi Sabaté Navarro

Doctor en biologia, director de qualitat d'una PIME alimentària durant els darrers cinc anys.

Es lliurarà un diploma d'assistència.

COORDINADOR

Ramon Roca

Coordinador de la Secció Biologia i Indústria

SCB - IEC

PREUS

ESTUDIANTS SOCIS SCB	100 €
ESTUDIANTS NO SOCIS SCB I ATURATS	175 €
PROFESSIONALS D'EMPRESA	
COL·LABORADORA O SOCIS SCB	250 €
NO SOCIS SCB	300 €

FEU UNA TRANSFERÈNCIA AL COMPTE DE LA SCB
"LA CAIXA" 2100-0963-61-0200010607

DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ:

16 DE NOVEMBRE DE 2011

ENVIEU UN CORREU ELECTRÒNIC A: scb@iec.cat
AMB LA INFORMACIÓ SEGÜENT:

1. NOM I COGNOMS
2. PROFESSIÓ
(ACREDITACIÓ D'ESTUDIANTS I ATURATS en pdf)
3. EMPRESA/UNIVERSITAT/INSTITUT
4. ADREÇA, CODI POSTAL, TELÈFON I ADREÇA ELECTRÒNICA

INDIQUEU EL TÍTOL: **CURS AGROALIMENTÀRIA**

ELS ESTUDIANTS I ELS ATURATS S'HAN D'ACREDITAR DOCUMENTALMENT (PDF)

