

INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



OBJETIVOS

Conocer las implicaciones de una correcta inspección de materias primas principales y auxiliares, y profundizar en los distintos métodos y técnicas de muestreo.

DIRIGIDO A

Personal de los departamentos de Calidad y Compras involucrado en los procesos de abastecimiento, recepción e inspección de materias primas empleadas en la elaboración de productos congelados

DOCENCIAS / TUTORÍAS

Javier Raposo-Guillán. Licenciado con grado en Biología. Auditor y consultor de **Estandar gestión Alimentaria S.L.** con amplia experiencia en Sistemas de gestión e inocuidad alimentaria. Formador de personal de empresas de alimentación en materia de inocuidad alimentaria.

MODALIDAD

Presencial.

DURACIÓN y LUGAR

4 horas (1 día).
Instalaciones del cliente.

FECHAS

A convenir con el cliente

CERTIFICADO

Al finalizar el curso, los alumnos que hayan completado la asistencia y superen el test de formación recibirán el certificado del curso.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCION
2. CONCEPTOS Y DEFINICIONES
3. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS. PELIGROS ASOCIADOS.
 - Cefalópodos: pota y potón (láminas)
 - Crustáceos: langostino
 - Moluscos: almeja y mejillón
 - Pescado: merlúcidos (fishblock y porciones) y tintorera
4. REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS
 - Requisitos legales
 - Requisitos BRC e IFS
5. PLAN Y PROCESO DE INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
 - Métodos de muestreo
 - Representatividad de la medida
 - Evaluación y expresión de la incertidumbre
 - Plan de muestreo
6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y FUENTES DE INFORMACIÓN