

CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS



OBJETIVOS

Conocer cuáles son los potenciales peligros que afectan a la seguridad de los productos pesqueros, y cuáles son las medidas de control y vigilancia para garantizar que los productos (pescado y cefalópodos) sean inocuos.

Al finalizar la acción formativa los participantes conocerán las pruebas y técnicas de control visual, análisis físico-químico y otras pruebas de control de calidad exigidas en la empresa.

DIRIGIDO A

Personal de control de calidad de la industria alimentaria, que realicen control directo o supervisión de los procesos de control.

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

8 horas

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

EL ESTÁNDAR IFS FOOD V6

- Estructura del estandar
- Proceso de auditoría y certificación

RECURSOS HUMANOS

- Requisitos de IFS Food aplicables
- Higiene del personal y uniforme
- Visitas

INSTALACIONES

- Requisitos de IFS Food aplicables
- Vestuarios y comedor
- Zona de producción

SISTEMA APPCC

- Descripción del sistema APPCC
- Gestión de PCC
- Requisitos de IFS Food aplicables

PROCESOS PRODUCTIVOS

- Recepción
- Almacenamiento
- Descongelación
- Cocción y enfriamiento
- Corte y rodajeo
- Congelación y glaseo
- Pesaje
- Etiquetado
- Envasado
- Detección de cuerpos extraños

MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA

- Análisis de producto
- Proceso de validación y control
- Calibración y control de cantidad