

APLICACIÓ DE L'APPCC EN ELS PRODUCTES LÀCTICS

Jornada tècnica

LA VALL DE BIANYA, dijous 17 de novembre de 2011



PRESENTACIÓ

Amb aquesta jornada tècnica es volen facilitar els coneixements bàsics perquè els assistents puguin dissenyar, implantar i mantenir un sistema APPCC en els petits obradors productors de formatges. Aquest sistema APPCC ha de servir per prevenir la contaminació alimentària i contribuir a controlar la qualitat del producte i la producció.



PROGRAMA

Presentació de la Jornada	9.25 h
Producció d'aliments segurs: responsabilitats, legislació i sistemes de gestió Dr. Martí Trepap, doctor en Veterinària. Agència de Protecció de la Salut.	9.30 h
L'APPCC en la indústria de formatges: com dissenyar-lo, implantar-lo i mantenir-lo Sr. Daniel San Román, consultor de Sigma San Román.	10.15 h
Pausa	11.15 h
Problemes comuns per a la implantació de l'APPCC en la petita indústria formatgera Sr. Daniel San Román, consultor de Sigma San Román.	11.45 h
Com aprofitar un APPCC per una gestió segura de l'empresa Sr. Daniel San Román, consultor de Sigma San Román.	12.30 h
Discussió de casos pràctics Sr. Daniel San Román, consultor de Sigma San Román.	13.15 h
Torn de preguntes i cloenda de la Jornada	14.00 h

INSCRIPCIONS

Per assistir cal inscriure's a l'Escola de Capacitació Agrària de l'Empordà contactant amb la Sra. Mònica Pascual a través del Tel.: 972630123 / 972630622 (extensió *108) o el correu electrònic monica.pascual@gencat.cat

LLOC DE REALITZACIÓ

Ajuntament de La Vall de
Bianya

Ctra. Camprodon, 2

LA VALL DE BIANYA

ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

