



ACCIÓN FORMATIVA PARA ESTABLECER MEJORAS EN EL MANEJO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CONCHA DE ABANICO

ANFACO-CECOPECA, socio del Proyecto ACUIPESCA-Perú realizará una formación con el objetivo de mejorar la calidad microbiológica, organoléptica y físico química de los bivalvos, evitando el deterioro para incrementar su vida útil; autocontroles y gestión de la trazabilidad

¡Todo el personal técnico de las plantas de transformación, así como todos los expertos y organismos interesados seréis bienvenidos!

Medio: Plataforma ZOOM

Sesión Fecha/Horario:

8 de noviembre a las 08.00 horas

9 de noviembre a las 11.00 horas

Réplica del curso Fecha/Horario:

15 de noviembre a las 08.00 horas

16 de noviembre a las 11.00 horas



Para más información, contactar con:

formacion@anfaco.es

FINANCIADO POR:



Contenidos:

- Aspectos relacionados al mantenimiento de la higiene en la manipulación de los alimentos.
- Buenas prácticas de elaboración, específicamente en el procesado de la concha de abanico cumpliendo los requisitos exigidos a los establecimientos autorizados a realizar la ablación de la glándula digestiva (Comisión 2002/226/CE).
- Autocontrol mediante APPCC, como sistemática para prevenir y garantizar la seguridad de los alimentos.
- La trazabilidad (balance de masas) y su papel en las alertas alimentarias
- Normativa de aplicación en la UE para que los asistentes se familiaricen con normas específicas de trazabilidad.

Les invitamos a unirse a la Reunión de ZOOM, para lo cual debe inscribirse en uno de los siguientes enlaces:

- Fecha: 8 y 9 de noviembre:

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=Awvz5o8PNEeyXeb8qxOkvp2aORfg9X9IsLIEFd5JXuxUNjg2V0owSVZERzIQU0VEUUJTNOEwUjNDUi4u>

- Fecha: 15 y 16 de noviembre:

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=Awvz5o8PNEeyXeb8qxOkvp2aORfg9X9IsLIEFd5JXuxURU5CVUIxRjdRVzZaNzFESjhZNktONkdLSi4u>

Tras completar la inscripción, recibirá un correo de confirmación con información para unirse al taller virtual.