



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 en las fechas seleccionadas, en los siguientes enlaces:

PRIMER TALLER

Día 8 Noviembre 08.00 horas

<https://us06web.zoom.us/j/87511088172?pwd=RHgZS0JyMWRZbkozNndyY2VpeDhtQT09>

Día 9 Noviembre 11.00 horas

<https://us06web.zoom.us/j/81880404702?pwd=RXFZN1JFcDExYWp5WTRZOGJ0L2oxQT09>

REPLICA DEL TALLER

Día 15 Noviembre 08.00 horas

<https://us06web.zoom.us/j/85445506857?pwd=dTdlc21BNWFxM0FyUWxBdHhJbkgyZz09>

Día 16 Noviembre 11.00 horas

<https://us06web.zoom.us/j/81047602646?pwd=R29zcnYyLzFVRXViTVnSGRjN2FGZz09>