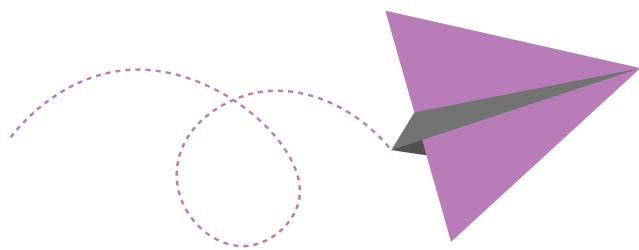


« Ponemos a disposición nuestra experiencia y conocimiento en el ámbito de la seguridad alimentaria »



« Porque nuestro objetivo es que alcances tus metas »



Metodología PHYTOLAUNCH



Atención al cliente
900 804 577



formacion@phytocontrol.com

Encuétrenos en:

<https://www.phytocontrol.com/es/centro-formacion/>

« Ponemos a disposición nuestra experiencia y conocimiento en el ámbito de la seguridad alimentaria »



Online



Flexibilidad horaria

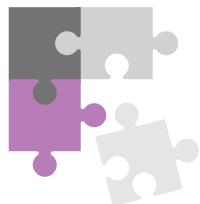


Grupos reducidos



Bonificable FUNDAE

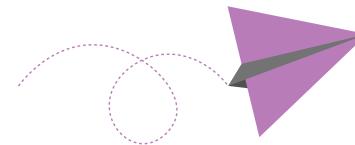
Nuestra metodología



Formaciones personalizadas



Formaciones colaborativas



Metodología PHYTOLAUNCH

Nuestras formaciones están diseñadas por sector de actividad, lo que permite abordar y profundizar en las problemáticas y casos reales.

Nuestras formaciones inter-empresa permiten y favorecen el intercambio entre compañeros del sector.

Nuestras formaciones se completan con un módulo « Mentoring » personalizado, para garantizar la adquisición y comprensión de los conocimientos, así como la puesta en práctica de los mismos.

Opciones



INTEREMPRESA

CONVOCATORIAS 2022

Mes	Duración (h)	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Control y regulación de plaguicidas	5,00		FEED 26, 27 / 04 11h-13h 1h a convenir	MULTI PRODUCTO 17, 18 / 05 11h-13h 1h a convenir		BEBIDAS NO ALCOHOLICAS 19,20 / 07 11h-13h 1h a convenir	CEREALES 30,31 / 08 11h-13h 1h a convenir		FEED 19,20 / 10 11h-13h 1h a convenir	BEBIDAS ALCOHOLICAS 23,24 / 11 11h-13h 1h a convenir	
		LACTEOS 02, 03 / 03 11h-13h 1h a convenir	EXTRACTOS VEGETALES 26, 27 / 04 11h-13h 1h a convenir	CEREALES 17, 18 / 05 11h-13h 1h a convenir	MULTI PRODUCTO 14, 15 / 06 10h-13h 1h a convenir	ACEITES Y GRASAS 19,20 / 07 11h-13h 1h a convenir	EXTRACTOS VEGETALES 30,31 / 08 11h-13h 1h a convenir	EXTRACTOS VEGETALES 27,28 / 09 11h-13h 1h a convenir	LACTEOS 19,20 / 10 11h-13h 1h a convenir	MULTIPRODUCTO 23,24 / 11 11h-13h 1h a convenir	ACEITES Y GRASAS 01,02/12 11h-13h 1h a convenir
Control y regulación de contaminantes	8,00	FEED 22,23,24/03 11-13h 25/03 10-11h + 1h a convenir			EXTRACTO VEGETALES 28, 29,30/06 11-13h 01/07 10-11h + 1h a convenir			CEREALES 27,28,29/09 11-13h 30/09 10-11h + 1h a convenir			
Diseño y aplicación de un APPCC	7,00				08, 09,10 / 06 11h-13h 1h a convenir						
Microbiología aplicada a la industria agroalimentaria	4,00										01,02/12 11h-13h 1h a convenir
Prevención y control de alérgenos	4,00							27,28 / 09 11h-13h 1h a convenir			



INTRAEMPRESA

- ✓ Mínimo 3 personas
- ✓ Adaptación horaria a las necesidades de la empresa
- ✓ Puesta en común de casos reales de la empresa
- ✓ Adaptación de la formación a los objetivos y expectativas de la empresa

El ámbito de la seguridad alimentaria supone un reto constante para los operadores de la industria agroalimentaria, el contexto legislativo es revisado y adaptado continuamente a los riesgos y emergencias.



Profundiza el conocimiento sobre los residuos de plaguicidas y la aplicación de la normativa para facilitar la toma de decisiones y optimizar el control de productos .

OBJETIVOS

- ✓ Aportar conocimientos generales sobre el uso y la aplicación de fitosanitarios, así como sus residuos
- ✓ Conocer los métodos analíticos para el análisis de los residuos de plaguicidas
- ✓ Conocer el contexto legislativo, así como la aplicación del mismo en el sector
- ✓ Conocer mecanismo actuales para determinar el factor de transformación
- ✓ Interpretar un resultado analítico en función del mercado
- ✓ Conocer el procedimiento de actuación en la gestión de incidencias

PROGRAMA

1. Introducción sobre uso de plaguicidas
2. Método de análisis
3. Validación del método analítico
4. Legislación de plaguicidas
5. Interpretación de resultados
6. Gestión de incidencias
7. Aplicación del contenido- casos prácticos



 Optimiza tu tiempo de interpretación de resultados analíticos profundizando en el ámbito de aplicación de la normativa y conociendo las particularidades normativas.

 Actualiza conocimientos, porque la legislación es dinámica y el ámbito de actuación requiere el conocimiento de todos estos cambios.

 Inspírate, comparte experiencias y conoce otras formas de hacer estos controles.

 Consulta tu dudas e implanta un procedimiento de actuación adaptado a tu actividad.



5 h

250 €/persona

Precio sin aplicar IVA

El ámbito de la **seguridad alimentaria** supone un reto constante para los operadores de la industria agroalimentaria, el contexto legislativo es revisado y adaptado continuamente a los riesgos y emergencias.



Profundiza el conocimiento sobre los residuos de plaguicidas y la aplicación de la normativa para facilitar la toma de decisiones y optimizar el control de productos .

OBJETIVOS

- ✓ Aportar conocimientos generales sobre el uso y la aplicación de fitosanitarios, así como sus residuos
- ✓ Conocer los métodos analíticos para el análisis de los residuos de plaguicidas
- ✓ Conocer el contexto legislativo, así como la aplicación del mismo en varios sectores
- ✓ Conocer mecanismo actuales para determinar el factor de transformación en varios sectores
- ✓ Interpretar un resultado analítico en función del mercado
- ✓ Conocer el procedimiento de actuación en la gestión de incidencias

PROGRAMA

1. Introducción sobre uso de plaguicidas
2. Método de análisis
3. Validación del método analítico
4. Legislación de plaguicidas
5. Interpretación de resultados
6. Gestión de incidencias
7. Aplicación del contenido- casos prácticos



Optimiza tu tiempo de interpretación de resultados analíticos profundizando en el ámbito de aplicación de la normativa y conociendo las particularidades normativas.



Actualiza conocimientos, porque la legislación es dinámica y el ámbito de actuación requiere el conocimiento de todos estos cambios.



Inspírate, comparte experiencias y conoce otras formas de hacer estos controles.



Consulta tu dudas e implanta un procedimiento de actuación adaptado a tu actividad.



7 h

350 €/persona
Precio sin aplicar IVA

El ámbito de la **seguridad alimentaria** supone un reto constante para los operadores de la industria agroalimentaria, el contexto legislativo es revisado y adaptado continuamente a los riesgos y emergencias.



Profundiza el conocimiento sobre los contaminantes más interesante para el sector y la aplicación de la normativa para facilitar la toma de decisiones y optimizar el control de productos

OBJETIVOS

- ✓ Aportar conocimientos generales sobre residuos (plaguicidas, veterinarios) y contaminantes (micotoxinas, metales pesados, dioxinas, melamina y contaminantes emergentes)
- ✓ Conocer los métodos analíticos para el análisis de los principales contaminantes afectan al sector
- ✓ Conocer el contexto legislativo así como su la aplicación en el sector
- ✓ Conocer los mecanismos actuales para determinar el factor de transformación en el sector
- ✓ Interpretar un resultado analítico en función del mercado
- ✓ Conocer el procedimiento de actuación en la gestión de incidencias

PROGRAMA

1. Introducción sobre los residuos y contaminantes
2. Método de análisis
3. Validación del método analítico
4. Legislación de plaguicidas
5. Legislación aplicable al sector
6. Interpretación de resultados
7. Gestión de incidencias
8. Aplicación del contenido- casos prácticos



 Optimiza tu tiempo de interpretación de resultados analíticos y conoce las particularidades normativas. Evalua los riesgos de contaminantes asociados por productos y diseña un plan de control a medida.

 Actualiza conocimientos, porque la legislación es dinámica así como la evolución de los riesgos asociados con contaminantes emergentes.

 Inspirate, comparte experiencias y conoce otras formas de hacer estos controles.

 Consulta tu dudas e implanta un procedimiento de actuación adaptado a tu actividad.



8 h

400 €/persona
Precio sin aplicar IVA

El **riesgo microbiológico** supone un gran reto para el ámbito de la seguridad alimentaria, conocer las propiedades físico-químicas del alimentos, así como los mecanismos de prevención y eliminación son esenciales para optimizar el control.



Profundiza el conocimiento sobre los riesgos microbiológicos más interesante y la aplicación de la normativa o recomendaciones que permitan facilitar la toma de decisiones y optimizar el control de productos .

OBJETIVOS

- ✓ Adquirir los conceptos básicos de la microbiología alimentaria
- ✓ Conocer los riesgos microbiológicos y las alteraciones que provocan en los alimentos
- ✓ Identificar las fuentes de contaminación
- ✓ Poner en marcha medidas de control
- ✓ Diseñar estudios de vida útil
- ✓ Conocer los métodos analíticos e interpretar los resultados

PROGRAMA

1. Introducción a la microbiología
2. Microbiología en los alimentos
3. Métodos de análisis
4. Ámbito legislativo de los parámetros microbiológicos en los alimentos
5. Interpretación de resultados
6. Aplicación del contenido- casos prácticos



Amplia el foco en la interpretación de resultados y optimiza el proceso de control de la producción.



Actualiza conocimientos, sobre nuevos criterios microbiológicos a parte del control normativo.



Inspírate, comparte experiencias y conoce otras formas de hacer estos controles.



Consulta tu dudas e implanta un procedimiento de actuación adaptado a tu actividad.



5 h

250 €/persona
Precio sin aplicar IVA

El riesgo por la presencia de alérgenos no declarados comporta un gran riesgo para el consumidor y supone un aspecto prioritario en los controles oficiales por parte de las autoridades. Es clave diseñar un plan de control que asegure la gestión adecuada sobre el etiquetado de los alérgenos.



Profundiza el conocimiento sobre la normativa del etiquetado, conoce las particularidades en su aplicación para facilitar la toma de decisiones y optimizar el control de productos .

OBJETIVOS

- ✓ Adquirir los conceptos básicos de las reacciones adversas
- ✓ Distinguir entre alergia e intolerancias alimentarias
- ✓ Identificar los alimentos e ingredientes que producen alergias
- ✓ Aplicar el contexto normativo referente al control de alérgenos
- ✓ Gestión de alérgenos en los planes de prerequisites y sistema de APPCC
- ✓ Conocer los métodos analíticos e interpretar los resultados

PROGRAMA

1. Generalidades sobre las reacciones adversas
2. Hipersensibilidad a los alimentos
3. Alimentos e ingredientes que provocan alergias alimentarias
4. Legislación aplicable en el control de alérgenos
5. Control de alérgenos en el sistema de autocontrol implantado
6. Métodos de análisis
7. Información de alérgenos al consumidor
8. Informes de análisis e interpretación



Conoce las particularidades legislativa y plantea un plan de control para el seguimiento de la presencia de alérgenos.



Actualiza conocimientos, cada vez surgen más informaciones sobre la aplicación de la normativa.



Inspírate, comparte experiencias y conoce otras formas de hacer estos controles.



Consulta tu dudas e implanta un procedimiento de actuación adaptado a tu actividad.



5 h

250 €/persona
Precio sin aplicar IVA



El **diseño de un plan de análisis de peligros y puntos críticos** es clave para garantizar la seguridad alimentaria. Conocer el procedimiento para la implantación y co relacionar con los riesgos y peligros externos permiten gestionar de manera eficaz el sistema APPCC.

Profundiza el conocimiento de la implantación del sistema APPCC y gestiona de forma eficaz el plan de seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

- ✓ Conocer los principios del sistema APPCC en el contexto legislativo
- ✓ Aplicar la metodología de análisis de peligros
- ✓ Comprender la noción de control de puntos críticos y planes de prerequisites
- ✓ Adopción de las medidas necesarias y seguimiento
- ✓ Cómo registrar las incidencias y qué acciones emprender

PROGRAMA

1. Aspectos básicos en materia de seguridad alimentaria
2. Principios de APPCC según el Codex Alimentarius
3. Contexto legislativo
4. Implantar un APPCC: aspectos fundamentales para su diseño
5. Procedimiento de evaluación de riesgos e identificación de los puntos de control críticos
6. Definición de medidas de control y sistema de vigilancia
7. Sistema documental de soporte: planes de prerequisites



Conoce las particularidades para la implantación de un sistema APPCC eficaz.



Actualiza conocimientos, cada vez surgen más informaciones sobre la aplicación de la normativa.



Inspírate, comparte experiencias y conoce otras formas de hacer estos controles.



Consulta tu dudas e implanta un procedimiento de actuación adaptado a tu actividad.



7 h

350 €/persona

Precio sin aplicar IVA

PROFESORES



Amanda Ramírez

Doctora en « Recursos y tecnologías agrarias, agroambientales y alimentarias », con una tesis en el ámbito de la seguridad alimentaria, además cuenta con una experiencia de 10 años en el análisis de contaminantes para la industria agroalimentaria.



Julio Terrón

Licenciado en « Ciencias químicas», con un master en química ambiental y sostenible, cuenta con una experiencia de 5 años en el análisis de contaminantes para la industria agroalimentaria.



Miriam Valls

Licenciado en « Ciencia y tecnología de los alimentos», cuenta con una experiencia de 5 años como auditora de APCC y sistema de gestión de calidad en laboratorio.

CONTACTA



Atención al cliente
900 804 577

Encuéntrenos en:

<https://www.phytocontrol.com/es/centro-formacion/>



formacion@phytocontrol.com