



Formació contínua

Escoles Agràries

L'APPCC aplicat al sector lacti

En línia. 7,14 i 21 d'octubre de 2025

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és proporcionar als assistents les eines necessàries per a la realització del sistema d'APPCC i prerequisits en llet i productes làctics.

El curs es farà en línia utilitzant la plataforma *Teams*.

Professorat

Totes les sessions seran impartides per la Sra. Mònica Saltor i Jacas, consultora en seguretat alimentària.

Realització

Lloc: en línia

Calendari: 7, 14 i 21 d'octubre.

Horari:

9.30 a 12.30 h sessions del 7 i 14
9.30 a 13.00 h sessió del 21

Durada: 9,5 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/rH6g1Z4k1r2JEioK6>

Coordinadora: Mireia Rovira Forné,

telèfon 972 63 01 23,

a/e mireiaroviraf@gencat.cat

Cost: 15 €

(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

Sessió 1, dt. 7 d'octubre

9.30 a 12.30 h **El sistema APPCC** aplicat a la llet i als productes làctics.

Estudi dels productes: especificacions, etiquetes, legislació. Procés productiu.

Formació de l'equip de treball.

Elaboració dels diagrames de flux i descripció de les etapes.

Estudi del procés a planta.

Descripció de les activitats, productes.

L'anàlisi de perills i causes: valoració dels perills.

Determinació de Punts Crítics de Control (PCC).

Establir límits crítics.

Establir un sistema de vigilància.

Establir les mesures correctores.

Procediments de comprovació.

Sistema de documentació i registre.

Aplicació del sistema a les línies de fabricació.

Sessió 2, dt. 14 d'octubre

9.30 a 12.30 h **Els prerequisits (I)** aplicats a la llet i als productes làctics.

Requisits de les instal·lacions, equipament i estris.

Pla de control de l'aigua.

Pla de neteja i desinfecció.

Pla de control de proveïdors.

Pla de control de plagues.

Pla de formació i capacitat.

Casos pràctics.

Sessió 3, dt. 21 d'octubre

9.30 a 13.00 h **Els prerequisits (II)** aplicats a la llet i als productes làctics.

Pla de control d'al·lèrgens.

Pla de control de temperatures.

Pla de manteniment i calibratge.

Pla de control de residus.

Pla de traçabilitat.

Controls i registres a planta.