

CURSO

PREVENCIÓN Y LOCALIZACIÓN DE CONTAMINANTES EXTERNOS EN EL ACEITE DE OLIVA



Objetivos:

- Mejorar la praxis en el sector olivarero: Trazabilidad.
- Tener conocimiento de las novedades existentes en las disposiciones legislativas aplicables en materia de Seguridad y Calidad Alimentaria en el Aceite de Oliva Virgen.

Programa del curso:

- Origen y prevención de contaminación por agentes externos. Benzopireno.
- Definición de medidas correctoras en caso de detección de contaminantes externos.
- Novedades de las principales disposiciones tanto comunitarias, como estatales, en el ámbito de la calidad alimentaria aplicables al aceite de oliva, (etiquetado, control del aceite y novedad en la caracterizado organoléptica)

Se incluye en el curso

Análisis de PHA,S CERTIFICADO POR ENAC



Duración: 10 horas.

Fechas: 28 y 29 de Septiembre 2017.

Modalidad: Presencial.

Horario: 09:00 Horas a 14:00.

Participantes/Grupo: Limitado

Precio: 325,00 €

Lugar de impartición:

Centro colaborador Ares-Infer

CURSO BONIFICABLE

Perfil del participante:

- Jefes de producción, mantenimiento.
- Supervisores de producción, seguridad alimentaria.
- Personal responsable del control de la calidad.
- Personal técnico.
- Técnicos de mantenimiento del sector.
- Personal reglamentario.



Ares-Infer

Centro Colaborador

Información:

Email: aresinfer@ares-infer.es

Telf: 968 270 320

673 196 376

www.ares-infer.es