INSCRIPCIONES Y LISTA DE ADMITIDOS

Inscripciones hasta el día 12 de abril on line a través de la página web del CPR de Almendralejo. La lista de admitidos/as se publicará el 13 de abril en el tablón de anuncios del CPR y en nuestra web: http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net

CERTIFICACIÓN

Se expedirá certificado de 18 horas (2 créditos) a los profesores que asistan con regularidad al 85% del tiempo de duración de la actividad, según la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de Noviembre) y realicen la evaluación final de la misma.

COORDINADORAS

Mª Begoña Hurtado de Godos. Asesora de Secundaria del C.P.R. de Almendralejo.

Mª del Carmen Sánchez García. Profesora del I.E.S. "Santiago Apóstol" de Almendralejo.

CPR de Almendralejo

Secretaría General de Educación
Delegación Provincial de Badajoz
Unidad de Programas Educativos
Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Empleo

Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

Curso:

"Análisis y Control de calidad de quesos y piensos en la Industria Extremeña"

Unión Europea

Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa

IES Santiago Apóstol, Almendralejo

Del 14 de abril al 10 de mayo de 2016

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

JUSTIFICACIÓN

La industria agroalimentaria es uno de los sectores de mayor control en cuanto a la calidad de todos los procesos que integran sus organizaciones. Todo trabajador perteneciente a este sector debe tener conocimiento de los distintos protocolos así como los requisitos de seguridad exigidos. Por ello es necesario formar a los docentes de F.P. en la gestión de este tema, incluyendo el control de calidad, la calidad en el diseño, la calidad en los aprovisionamientos, la calidad en las compras, la calidad en la producción, etc., elementos necesarios en su labor diaria.

OBJETIVOS

- Capacitar y mejorar las técnicas de los docentes en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
- Estudiar con detalle lo que se requiere en las empresas de alimentación: trazabilidad, sistemas de gestión, gestión de la calidad, gestión de la seguridad, etc.
- Comprender e integrar los requisitos de seguridad alimentaria exigidos al sector.

CONTENIDOS

Análisis y Control de Calidad del queso y del pienso

- Normativa aplicada.
- Parámetros de calidad: físico-químico y microbiológico
- Proceso analítico: toma de muestra, preparación de la muestra, métodos analíticos y resultados.
- Análisis sensorial.
- Prácticas en la empresa NANTA..
- Visita al INTAEX.

PONENTES

D. Abel Crespo Bermejo. Responsable del Área de Tecnología de los Alimentos del CTAEX.

D. José Mª Hierro Rodríguez. Garante de Calidad de NANTA.

D. Rafael Tabla Sevillano. Doctor en Biología del Departamento de Productos Lácteos del INTAEX.

D. Roberto Tabla Sevillano. Tecnólogo de Alimentos especialista en Productos Lácteos.

*D*ña. Mª José Riballo Ruiz-Roso. Responsable de I+D+I de CTAEX.

METODOLOGÍA

El curso tendrá una metodología expositiva y práctica.

DESTINATARIOS y NÚMERO DE PARTICIPANTES

El curso va dirigido principalmente al profesorado de F. P. en activo del ámbito del CPR de Almendralejo, de las familias profesionales de Industrias Alimentarias, Agraria, Cocina y Restauración, Química, Sanitarias, y otras afines y otro profesorado que imparta materias que tengan relación con este tema.

Se requerirá un mínimo de 12 participantes y un máximo de 20.

LUGAR y FECHA DE CELEBRACIÓN

El curso se celebrará en el IES Santiago Apóstol de Almendralejo, los días 14, 21, 26, 28 de abril y el 5 y 10 de mayo de 2016, de 17:00 a 20:00 horas. Una sesión se dedicará a la visita de las instalaciones del INTAEX y otra a la empresa NANTA.