

INSCRIPCIONES Y LISTA DE ADMITIDOS

Inscripciones hasta el día 14 de febrero on line a través de la página web del CPR de Almendralejo. La lista de admitidos/as se publicará el 15 de febrero en el tablón de anuncios del CPR y en nuestra web: <http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net>

CERTIFICACIÓN

Se expedirá certificado de 10 horas (1 crédito) 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.

COORDINADORA Y ASESORA RESPONSABLE

M^a Carmen Sánchez García
Profesora de FP del IES Santiago Apóstol

M^a Begoña Hurtado de Godos
Asesora de Secundaria
Telf.: 924017725



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 la
aceituna de mesa en la Industria
Extremeña”**



Unión Europea

**Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa**

IES Santiago Apóstol, Almendralejo

Del 16 de febrero al 2 de marzo de 2017

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

- Las Industrias de la aceituna de mesa
- Normativa aplicada al sector.
- Parámetros de calidad: físico químicos y microbiológicos.
- Toma de muestra y preparación de la muestra.
- Realización de determinadas determinaciones analíticas a la aceituna de mesa.

PONENTES

D. Ma del Pilar Alonso Morcuende. Experto (Técnico del Comité Oleícola Internacional- COI. (El Consejo Oleícola Internacional es el único organismo intergubernamental en el mundo en que se hallan representados los países productores o consumidores de aceite de oliva y aceitunas de mesa)

METODOLOGÍA

El curso tendrá una metodología expositiva y práctica, alternando ambas facetas según las necesidades de los contenidos.

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 16, 23 de febrero y 2 de marzo de 2017, de 17:00 a 20:00 horas.