

PROGRAMA FORMATIVO

IX Curso Seguridad Alimentaria 2.0

Invierno 2016

PROGRAMA

Día 29 de enero de 2016

Novedades en Nave.

09:00-09:15h	Recepción de asistentes.
09:15-10:00h	APPCC . Con ejemplos por cultivo. Como elaborar tu propio APPCC. .
10:30-11:00h	BRC v7 . Introducción a los cambios respecto a BRCv6
11:00-12:30h	Homologación Proveedores según BRCv7.
12:30-13:30h	Control de Calidad de fruta. Ejemplos. Requisitos según especificaciones


Novedades en Campo

16:15-17:45h	Producción integrada. Control integrado de plagas según el RD de uso sostenible de fitosanitarios Requisitos del protocolo YOSANO Sin residuos.
--------------	--

Lugar: Salón de actos – Cade - Av Villa de Madrid, 17, 21001 Huelva
Precio: 90 € por alumno*(+IVA)


Más información en: susana@compensa.net y www.tecniodigital.com

 Blog de seguridad alimentaria 2.0: Premio al mejor proyecto innovador AndalucíaEmprende

 Facebook/Compensa

 Agrocoaching

 Linking environment and farming Member

 Fundador de la Escuela Internacional de Seguridad Alimentaria

 *Compensa Advantages '15-16: Calidad y velocidad extraordinarias*