

CURS DE FORMACIÓ

Curs sobre els estudis de vida útil segura d'aliments a punt per consumir

Els operadors d'empreses alimentàries que elaboren i/o envasen **aliments a punt per consumir microbiològicament molt peribles** han d'avaluar si, al final de la seva vida útil, aquests productes podrien representar un risc per a la salut del consumidor a causa de la presència o el creixement de microorganismes patògens o de les toxines que produeixen.

L'avaluació de la **vida útil segura** d'un producte implica l'establiment de la seva **data de caducitat**. En el marc de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), la vida útil segura constitueix una mesura de control aplicable al producte final que, per tant, ha de ser validada, monitoritzada i verificada.

Estem preparats? Sabem per on començar?

Aquest curs, organitzat en col·laboració amb l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), té com a objectiu proporcionar directrius als operadors alimentaris en la realització d'estudis de vida útil segura d'aliments a punt per consumir. Aquest procés és un requisit imprescindible per a la comercialització dels aliments i per garantir el compliment de la seva responsabilitat envers la innocuïtat dels productes que ofereixen.

Com es planteja el curs? Serà pràctic?

El curs s'ha plantejat de manera molt pràctica, amb treball i resolució de casos. Aquest enfoc requereix la màxima col·laboració i implicació de les persones assistents, recomanant l'assistència completa a les 2 sessions dels curs i la revisió del material documental abans de realitzar la sessió presencial.

Podeu enviar-nos els dubtes o casos que voldríeu tractar en el curs a l'adreça avhic@avhic.com, amb el nom del curs a l'assumpte del correu. Com a mínim, indiqueu-nos el producte/sector del que es tracta, la descripció del cas i la pregunta concreta que voleu plantejar. Les vostres aportacions ajudaran a dirigir els casos pràctics i el contingut de les sessions a la resolució de les inquietuds i escenaris més representatius.

Moltes gràcies!

Objectius

- Difondre les directrius de referència per a l'establiment de la vida útil segura de nivell comunitari, estatal i local, amb especial atenció a la ciutat de Barcelona.
- Realitzar casos pràctics basats en la experiència professional de ponents i assistents sobre:
 - La identificació dels microorganismes rellevants en la vida útil segura
 - La caracterització dels factors que determinen la seva presència i afecten el seu creixement en l'aliment
 - L'avaluació del seu comportament en l'aliment, en les condicions raonablement previsibles de conservació i ús.
 - Els casos en els que la consulta de la bibliografia científica pot ser determinant.
 - L'aplicació de models de microbiologia predictiva
 - La realització d'assajos d'inoculació controlada o "Challenge tests"
 - La utilització dels estudis de durabilitat i de l'històric de dades com a eines de verificació de la vida útil segura.

Programa

- Sessió 1. Es presentarà la nova versió del document "Els estudis de vida útil segura d'aliments a punt per consumir" publicat per l'Agència de Salut Pública de Barcelona. Es posarà en context aquest document en relació a altres directrius comunitàries i estatals.
- Sessió 2. Taller de resolució de casos pràctics en relació als estudis de vida útil segura. Per treure el màxim profit del taller, és important que els assistents coneguin prèviament les directrius de referència citades en la sessió 1 i mantinguin una actitud proactiva en el plantejament i la resolució dels casos pràctics.

Metodologia:

- Format presencial de les dues sessions.
- Es recomana portar ordinador portàtil a la segona sessió.
- Els assistents podran plantejar els seus propis casos o dubtes, preferentment abans de l'inici del curs, a l'adreça de correu avhic@avhic.com amb el nom del curs a l'assumpte del correu. Com a mínim, indiqueu-nos el producte/sector del que es tracta, la descripció del cas i la pregunta concreta que voleu plantejar.

Destinataris

Aquest curs va dirigit a responsables de qualitat d'operadors d'empresa alimentària, assessors de qualitat d'operadors d'empresa alimentària, personal tècnic de laboratoris agroalimentaris i persones encarregades de dur a terme auditories de Sistemes de Gestió de la Seguretat Alimentària.

Formadors

- Sara Bover-Cid, Investigadora i Cap del programa de Funcionalitat y Seguretat Alimentàries de l'IRTA (Monells, Girona)
- Anna Jofré i Fradera, Investigadora del programa de Funcionalitat y Seguretat Alimentàries de l'IRTA (Monells, Girona)
- Montserrat Vila Brugalla, Departament de Seguretat Alimentària, Agència de Salut Pública de Barcelona
- Samuel Portaña Tudela, Director del Departament de Seguridad Alimentària, Agència de Salut Pública de Barcelona

Dades

Data	Sessió 1, 25 de març del 2025 Sessió 2, 1 d'abril del 2025
Horari i lloc	Sessió 1, de 15:30 h. a 18:30 h, 3 hores en format presencial Sessió 2, de 15:30 h. a 19.30 h, 4 hores en format presencial Sala d'actes de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (Plaça Lesseps, 1, 08023 Barcelona)
Aforament màxim	24 inscrits

Preus

Socis d'AVHIC: 175 €. Per tal de poder apuntar-se amb la tarifa de soci és condició indispensable haver-se donat d'alta com a soci d'AVHIC al 2024.

Veterinaris col·legiats, membres de l'ACCTA, CODINUCAT, estudiants i aturats: 225 € (cal presentar justificant)

Altres: 325 €

Preferència d'inscripció per als socis d'AVHIC i els Col·legiats Veterinaris

Inscripció i pagament

A través d'aquest formulari d'inscripció.

Un cop us confirmem que teniu plaça reservada, us enviarem les dades per poder fer el pagament.

Més informació a [@AVHiC_cat](#) i a la Secretaria Tècnica d' AVHiC: avhic@avhic.com

El preu inclou el certificat acreditatiu de l'activitat.

El material didàctic del curs estarà, prèviament, en el lloc web d'AVHiC en format pdf i a disposició dels assistents. No s'entregarà còpia en paper. El curs es realitzarà en català.