Inscripción gratuita aquí hasta el 15 de noviembre. Plazas limitadas

17 NOV' 26
10:00H–13:00H.

Modalidad telepresencial.
Plataforma zoom.

Curso de análisis de **procesos y puntos de control críticos en almazaras. (APPCC)**



cooperativesagroalimentariescv.com

ORGANIZA

cooperatives agro-alimentàries Comunitat Valenciana

FINANCIA

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca

CONTENIDOS

17 de noviembre, de 10.00 a 13.00 horas.

Docente

Paloma Roures

Área de Ingeniería-AOVE- Intercoop Consultoría.

1. **Proceso de elaboración del AOVE y puntos de control.**

2. **APPCC en almazaras y envasadoras y sistemas de certificaciones de calidad y seguridad alimentaria.**

3. **Gestión de subproductos de almazara y alternativas existentes.**

4. **Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración y/o envasado de aceite de oliva virgen. Puntos de mejora.**

5. **Novedades legislativas:**

- RD 808/2026 del 7 de octubre de 2026 para reforzar la trazabilidad y el control de los aceites de oliva y de orujo de oliva en España
- Ley de Envases y Residuos de envases: Certificado de Conformidad
- Ley de desperdicio alimentario
- Digitalización del Transporte (DECA)