



Faudit: gestió de la seguretat alimentària

CFINFP-IB

10 hores - 15 places - Mixta

16 a 28 de setembre de 2026



Calendari i horari

16 de setembre de 9h a 14h (centre)

18 de setembre de 9h a 12h (Meet)

Lloc

IES Puig de Sa Font, Meet i Moodle

Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme (HOT) de l'IES Puig de Sa Font.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'HOT de la resta de centres.
3. Altres professors de Formació Professional en actiu que puguin aplicar els continguts de la formació a l'aula i ho demostrin mitjançant una aplicació didàctica.

Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat de destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 10 participants.

Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 1 a dia 7 de setembre de 2026 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Cliqueu Sol·licitud cursos i seleccionau CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL.
2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Cliqueu a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que

seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.

3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 10 de setembre de 2026. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.

4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 11 a dia 14 de setembre de 2026 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.

5. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es contactarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència fins que s'ocupin les places lliures.

6. La llista definitiva de participants es publicarà una vegada s'hagi gestionat la llista d'espera

IMPORTANT: Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-lo al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <http://www.formacioinnovacio.cat/documents/ProtDades.pdf>.

Avaluació i certificació

Per poder certificar, els participants hauran de:

- Acreditar una assistència mínima al 85% de les hores presencials. Les faltes d'assistència a les sessions presencials no es podran justificar en cap cas.
- Haver realitzar totes les tasques obligatòries dins els terminis establerts i obtenir una qualificació positiva en totes elles.
- Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb l'organitzador (CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la Formació Professional) per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 30 dies naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació a l'organitzador, si s'escau.

Coordinació i informació

Carme Rodríguez assessor3@cfinfp.cat

Continguts

Introducció a Faudit i a la digitalització de la seguretat alimentària. Conceptes bàsics del sistema APPCC. Beneficis de la digitalització en el sector alimentari.

Configuració i estructura operativa de la plataforma. Organització per zones, espais i recursos.

Gestió multiestabliment i sincronització al núvol.

Registres digitals obligatoris: Controls de temperatura, gestió d'al·lèrgens, traçabilitat alimentària, registre d'incidències i accions correctives.

Sistema d'alertes, validacions i supervisió: Alertes automàtiques, validació de dades en temps real, supervisió i seguiment d'activitats crítiques.

Auditoria, informes i inspeccions sanitàries: Generació automàtica d'informes, consulta i exportació de registres, preparació davant inspeccions oficials.

Objectius

Comprendre el funcionament general de la plataforma Faudit i la seva aplicació en la gestió de la

seguretat alimentària.

Conèixer el sistema APPCC digitalitzat i la seva integració dins els processos habituals de restaurants, obradors i empreses alimentàries.

Aprendre a registrar, validar i consultar controls obligatoris com temperatures, al·lèrgens, traçabilitat i incidències mitjançant l'app i el backoffice.

Desenvolupar competències per optimitzar la gestió documental, reduint errors administratius i millorant la preparació davant inspeccions i auditories sanitàries.

Aplicar eines digitals de supervisió, alertes i seguiment en temps real per millorar l'eficiència i la seguretat alimentària de l'establiment.

Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.

Al formulari d'inscripció, a l'apartat "Observacions" indicau els mòduls que impartiu.

Distribució de les sessions: 5h presencials al centre, 3h presencials per Meet i 2 h a distància a Moodle.

Al web del CFINFP podeu consultar les "Normes d'assistència a les sessions per videoconferència" (Punt 14 de l'apartat FAQ).

Les sessions presencials per videoconferència podran ser gravades.

Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web del CFINFP (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).

Línia estratègica

PQ 2428 5 Actualització tècnica i professional

Formadors

Pablo Morales García



Director general de Microbac Seguretat Alimentària i Laboratori, i creador de l'eina FAUDIT. És llicenciat en ADE, amb un màster en Comunicació i un màster en Seguretat Alimentària i Dret Alimentari. Amb més de 18 anys d'experiència en el sector alimentari, ha assessorat empreses i professionals de l'hostaleria per garantir la seguretat i la qualitat dels productes destinats al mercat. També ha estat professor del Màster en Gestió d'Empreses Hoteleres a la Facultat de Turisme de la Universitat de Barcelona (CETT).

Curs (Formació per àmbits) - Esdeveniment 592

Curs 2026/2027 - Àmbit Mallorca

FP. Hoteleria i turisme



**Cofinanciado por
la Unión Europea**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES

Programa cofinançat pel Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports, i el Fons Social Europeu Plus