

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Fax

Provincia

e-mail

NIF

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

www.silliker.es



El Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios es aplicable desde el 1 de enero de 2006

APPCC



CURSO

Formación de gestores y técnicos de APPCC

Barcelona, 24 de octubre de 2012

Reglamento (CE) 852/2004: quien tenga a su cargo el Sistema APPCC debe haber recibido una formación adecuada

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company



CONTENIDO

El curso está organizado en sesiones teóricas combinadas con ejercicios prácticos en los que los asistentes participarán en el diseño de un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA).

1. Introducción
2. Marco legal: el Reglamento 852/2004
3. Peligros alimentarios: biológicos, físicos y químicos. Alérgenos
4. Requisitos previos del SGSA: limpieza y desinfección, control de plagas, control a proveedores, trazabilidad, etc.
5. Metodología APPCC: 5 pasos preliminares y 7 principios



PROFESORADO

Carlos de Pablos

Responsable del Dpto. de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de **SILLIKER**

Josep Mestres

Director General de **SILLIKER**

INTRODUCCIÓN

Desde el 1 de enero de 2006 es de aplicación el contenido del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, por el que todo operador debe crear, aplicar y mantener un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El Capítulo XII del Anexo II de dicho Reglamento establece que quienes tengan a su cargo el desarrollo o mantenimiento del sistema APPCC hayan recibido una formación adecuada en el conocimiento de los principios que lo inspiran.

OBJETIVOS

Facilitar el conocimiento relativo a los principios del APPCC que permita a las personas implicadas en el desarrollo, gestión o mantenimiento del SGSA de su organización:

- Conocer y aplicar en su organización la metodología APPCC
- Conocer los requisitos del Reglamento (CE) 852/2004
- Gestionar y colaborar en la mejora continua del SGSA implantado en su empresa.

DIRIGIDO A

Responsables de Seguridad Alimentaria y mandos intermedios implicados en el diseño o ejecución de acciones relacionadas con el SGSA.

CELEBRACIÓN

24 de octubre de 2012, de 9:30 a 18:30 h (7 horas lectivas)

Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna
08040 Barcelona

B Autobuses

PR04, 21, 109 y 110



INSCRIPCIONES

369 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes 258 €/asistente + 18% IVA. El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual. SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 15 de octubre de 2012
Plazas limitadas