

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](http://www.silliker.es)



Conozca las medidas de control de los peligros alimentarios imprescindibles para garantizar la seguridad alimentaria del sector frío

 **SILLIKER**  
a Mérieux NutriSciences Company

## APPCC-SECTOR FRIO



  
**CALIDAD  
Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

## CURSO

APPCC en productos refrigerados, congelados y ultracongelados

**Barcelona, 30 de octubre de 2012**

*Metodología APPCC adaptada a los requisitos específicos de empresas fabricantes de productos refrigerados, congelados y ultracongelados o empresas dedicadas a su almacenamiento y distribución:  
Principales peligros y medidas de control.*



## INTRODUCCIÓN

El curso combina las presentaciones teóricas con la realización de ejercicios prácticos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria en empresas fabricantes de productos refrigerados, congelados y ultracongelados y/o dedicadas al almacenamiento o distribución de dichos productos.

## OBJETIVOS

Transmitir los conocimientos necesarios para poder:

- Interpretar los requisitos legales relativos a seguridad alimentaria aplicables a los productos refrigerados, congelados y ultracongelados
- Identificar los principales peligros alimentarios potencialmente presentes en los productos refrigerados, congelados y ultracongelados, y definir medidas adecuadas para su control.
- Coordinar un proyecto de diseño e implantación de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC

## DIRIGIDO A

Responsables de seguridad alimentaria y mandos intermedios relacionados con industrias fabricantes de productos refrigerados, congelados y ultracongelados o dedicadas al almacenamiento y/o transporte de dichos productos.

## CONTENIDO

El curso combina las presentaciones teóricas con la realización de ejercicios prácticos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria:

1. Introducción
2. El concepto de seguridad alimentaria
3. Marco legal de seguridad alimentaria: requisitos aplicables al sector de productos refrigerados, congelados y ultracongelados
4. Peligros potenciales más significativos
5. Requisitos previos fundamentales del sector
6. La metodología APPCC: identificación y gestión de los Puntos de Control Crítico más representativos del sector



## PROFESORADO

### Carlos de Pablos

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

### Josep Mestres

Director General de **SILLIKER**

## CELEBRACIÓN

30 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

425 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).  
Grupos de 3 ó más asistentes 340 €/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: 19 de octubre de 2012**  
**Plazas limitadas**