

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Provincia

e-mail

Fax

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

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



**ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS:
Equipos, métodos y
calidad en el laboratorio**

Sede Central

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

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

QUÍMICA



CURSO

Control químico de alimentos para no químicos

Barcelona, 17 y 18 de octubre de 2012

*Análisis químico de alimentos: Equipos,
métodos y calidad en el laboratorio*



CONTENIDO

DIA1:

- 1- Introducción
- 2- Legislación
- 3- Equipos de laboratorio químico
- 4- Validación de métodos químicos
- 5- Muestreo y planes de control
- 6- Control de calidad en el laboratorio químico
- 7- Análisis químicos de alimentos I
 - análisis de alérgenos
 - análisis de contaminantes

DIA 2:

- 1- Análisis químicos de alimentos II
 - análisis nutricional
- 2- Análisis químicos de alimentos III
 - análisis de aditivos
 - otros análisis químicos
- 3- Prácticas en el laboratorio
- 4- Comprensión de dictámenes analíticos
- 5- Finalización del curso

DIRIGIDO A

Directores, responsables y personal técnicos que maneje o gestione análisis químico de alimentos.

PROFESORADO

Olga Lahoz

Coordinadora de técnicos responsables del Dpto. de Análisis y Ensayos de **SILLIKER**

Roger Benito

Director Dpto. Análisis y Ensayos de **SILLIKER**

Pascal González

Responsable Análisis Físico-Químicos de **SILLIKER**

Celia Guadaña

Coordinadora de Consultoría de **SILLIKER**

Carlos de Pablos

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

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y la calidad son valores básicos a asociar a un alimento y a su marca. El análisis químico es una herramienta fundamental en la garantía y la mejora de la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se fabrican o comercializan. Los planes de control de las materias primas, proceso y productos terminados nos aportan información sobre los peligros y riesgos asociados a nuestros productos.

El conocimiento de los principios básicos del análisis químico de alimentos por parte de las personas que gestionan la seguridad alimentaria, la calidad, la producción y las compras, permite interpretar adecuadamente los resultados de los controles, tomar decisiones correctas y garantizar la adecuada gestión de la calidad y seguridad alimentaria y la protección de la marca.

OBJETIVOS

Capacitar a los técnicos no expertos en Química con los conocimientos relativos a los principios básicos del análisis químico de alimentos, que les permitan:

- conocer los equipos de un laboratorio químico
- conocer los métodos, su validación y su control de calidad
- conocer los requisitos legales
- diseñar adecuadamente el muestreo y los planes de control
- conocer e interpretar los boletines de análisis o especificaciones de producto

CELEBRACIÓN

17 y 18 de octubre de 2012 (13 horas lectivas)

17 de octubre de 2012, de 9:30 a 18:15 h (7 horas lectivas)

18 de octubre de 2012, de 9:00 a 17:15 h (6 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

632 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).

Grupos de 3 ó más asistentes 442,40 €/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: 5 de octubre de 2012
Plazas limitadas