

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

NIF

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



Validación de procesos

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

TECNOLOGIA DE PROCESOS



 **CALIDAD
Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

CURSO

Validación de procesos y operaciones
alimentarias

Madrid, 31 de mayo de 2012

*Una herramienta básica para la seguridad
alimentaria*



CONTENIDO

- 1- Importancia de la validación de procesos
- 2 - Fundamentos de la validación de procesos
- 3- Algunas aplicaciones concretas
- 4- Casos prácticos

INTRODUCCIÓN

La validación de un proceso es la evidencia documentada de que el mismo permitirá obtener productos acordes con determinadas especificaciones predefinidas.

Algunas veces implementamos procesos, que tienen una influencia crítica sobre la inocuidad del producto (pasteurización, esterilización, limpieza, desinfección, curación, separación de metales, envasado en atmósfera inerte, tamizado, cocción, horneado, ...), haciendo un acto de fe, o creyendo en la palabra del constructor, sobre la eficacia del funcionamiento.

La responsabilidad de la inocuidad de los productos que se ponen en el mercado es de la empresa que los procesa. Una buena práctica de fabricación básica es la validación, real y documentada, de la eficacia de todos los procesos críticos para garantizar la inocuidad y/o seguridad alimentaria del producto.

OBJETIVOS

- Conocer la importancia y trascendencia de las operaciones de validación de los procesos.
- Conocer algunas herramientas para la validación de los procesos.
- Conocer algunas aplicaciones concretas de la herramienta validación de procesos en determinadas operaciones alimentarias.



DIRIGIDO A

Directores, ingenieros de procesos, responsables y técnicos de calidad, I+D y seguridad alimentaria.

PROFESORADO

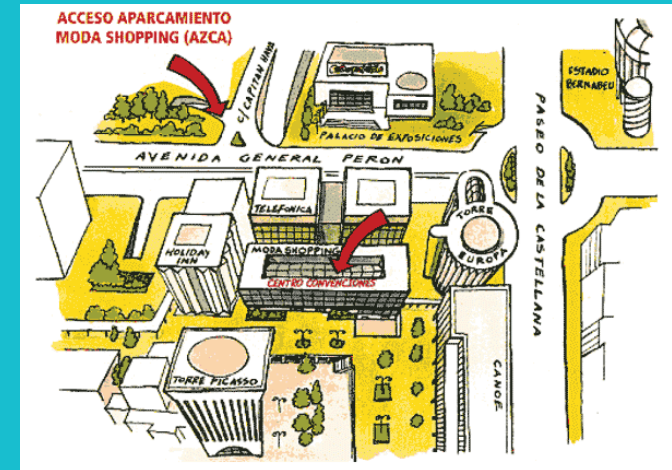
Josep Mestres
Director General de **SILLIKER**

CELEBRACIÓN

31 de mayo de 2012, de 9:30 a 17:15 h
(6 horas lectivas)

Edificio MAPFRE VIDA:
Avda. General Perón, núm. 40
28020 Madrid

Autobuses: 5 - 14 - 27 - 40 - 120 - 147 - 150
Metro **L10**: Santiago Bernabéu



INSCRIPCIONES

369 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 295,2 €/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: 21 de mayo de 2012
Plazas limitadas