

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



Laboratorio Auditoría Consultoría Formación Innovación y Tecnología Análisis Sensorial

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

Sede Central

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

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

Delegación Zona Centro

Avda. de Europa, 14
(Edificio AFFIRMA)
28108 La Moraleja (Madrid)
Tel. 911 890 519
Fax. 911 890 539

 **SILLIKER**[®]
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria

www.silliker.es



Formación

CURSO FORMACIÓN DE GESTORES Y TÉCNICOS DE APPCC

Madrid, 22 de abril de 2010

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



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.

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

CELEBRACIÓN

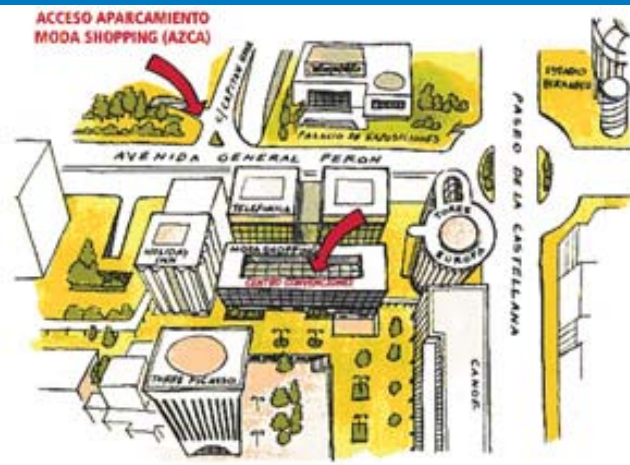
22 de abril de 2010, de 9.00 a 18.00 h (13:30-15:00 pausa comida) (7,5 horas lectivas)

Edificio MAPFRE VIDA:

Avda. General Perón, núm. 40
28020 Madrid

Autobuses: 5 - 14 - 27 - 40 - 120 - 147 - 150

Metro **L10**: Santiago Bernabéu



OPCIONES

350 €/asistente + 16% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 250 €/asistente + 16% 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 Caixa Catalunya: 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 abril de 2010

Plazas limitadas