

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



www.silliker.es

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

Laboratorio Auditoría Consultoría Formación Innovación y Tecnología Análisis Sensorial

Conozca los peligros más frecuentes en los aceites, y sus medidas de control en las industrias

APPCC-Sector Aceites

Formación

CURSO

APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN ALMAZARAS E INDUSTRIAS ELABORADORAS DE ACEITES

Barcelona, 29 de septiembre de 2010

Metodología APPCC adaptada a los requisitos específicos de la industria elaboradora de aceites: principales peligros y medidas de control



INTRODUCCIÓN

El operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC (extracto del Reglamento (CE) nº 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios).

OBJETIVOS

Transmitir los conocimientos necesarios para poder:

- Interpretar los requisitos legales relativos a seguridad alimentaria aplicables a aceites.
- Identificar los principales peligros alimentarios potencialmente presentes en los aceites, 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 en una industria elaboradora de aceites.

DIRIGIDO A

Responsables de seguridad alimentaria y mandos intermedios de industrias elaboradoras de zumos y bebidas sin alcohol implicados en el diseño o ejecución de acciones encaminadas a mejorar la seguridad alimentaria de los productos implicados en el diseño o ejecución de acciones relacionadas con el SGSA.

CONTENIDO

El curso combina las presentaciones teóricas con la realización de ejercicios prácticos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria en una industria elaboradora de aceite.

1. Introducción
2. El concepto de seguridad alimentaria
3. Marco legal de seguridad alimentaria: requisitos aplicables al sector del aceite
4. Peligros potenciales más significativos en aceites
- 5- Requisitos previos fundamentales en una industria elaboradora de aceites
- 6- La metodología APPCC: identificación y gestión de los Puntos de Control Crítico más representativos del sector del aceite



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

29 de septiembre de 2010, de 9:30 a 18:30 h
(13:30-15:00 pausa comida) (7,5 horas lectivas)

Laboratorio microbiología y recepción de muestras de SILLIKER Ibérica:

c/. Transversal 6, nº19 Mercabarna
08040 Barcelona

Autobuses

B PR04, 21, 109 y 110



INSCRIPCIONES

400 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 320 €/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 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: 22 de septiembre de 2010

Plazas limitadas