

Tarjeta de Inscripción

APPCC-Sector panadería, bollería y pastelería

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

FAX 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Fax

NIF

Provincia

e-mail

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



SILLIKER
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria
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

Conozca los peligros más frecuentes en los productos de panadería, bollería y pastelería, y sus medidas de control en las industrias



APPCC-panadería,
bollería y pastelería

SILLIKER
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria



Formación

CURSO APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN INDUSTRIAS ELABORADORAS DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Barcelona, 12 de mayo de 2010

Metodología APPCC adaptada a los requisitos específicos de la industria de panadería, bollería y pastelería: 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 852/2004 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 productos de panadería, bollería y pastelería.
- Identificar los principales peligros alimentarios potencialmente presentes en los productos de panadería, bollería y pastelería, 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 productos de panadería, bollería y pastelería.

DIRIGIDO A

Responsables de seguridad alimentaria y mandos intermedios de industrias elaboradoras de productos de panadería, bollería y pastelería 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 productos de panadería, bollería y pastelería.

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



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

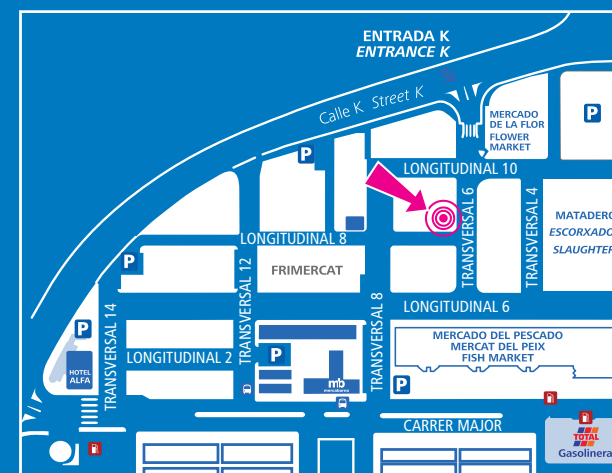
12 de mayo de 2010, de 9:30 a 18:30 h (13:30-15:00 pausa comida) (7,5 horas lectivas)

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 + 16% IVA (desayuno y comida incluidos). Grupos de 3 ó más asistentes 320 €/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: 5 de mayo de 2010

Plazas limitadas