

INSCRIPCIONES

PRECIO:

Individual (1 a 2 personas)
478 €/asistente + 21 % IVA (desayuno y comida incluidos).

Para 3 o más personas se aplicará un 20% de descuento sobre el precio del asistente (IVA no incluido).

El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Estatal para la bonificación de los gastos de formación. Este curso es susceptible de ser bonificado parcialmente. (www.fundae.es)

PAGO:

Por ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta:

SILLIKER IBÉRICA S.A.U. (CIF: A08349409)
Banco Santander: ES81 0049 1910 2326 1040 4317

Deberá enviarnos el resguardo del ingreso/transferencia bancaria por e-mail a info.es@mxns.com

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar la forma de pago habitual. SILLIKER Ibérica se reserva el derecho a cancelar el curso.

INSCRIPCIÓN

En nuestra página web www.merieuxnutrisciences.es puede realizar la inscripción al curso vía **on-line**.

Plazo máximo de inscripción: 06 de marzo de 2019

Plazas limitadas



SILLIKER Ibérica S.A.U.

Sede y Laboratorio Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker.es@mxns.com

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 935 561 233

Centro de análisis sensorial Barcelona

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 934 350 951

Sede y Centro de análisis sensorial Madrid

Fuenterrabía 7
28014 Madrid
Tel. 93 263 24 54

 **MERIEUX**
NutriSciences



www.merieuxnutrisciences.es

CURSO

 **MERIEUX**
NutriSciences

Formación de gestores y técnicos de APPCC

27 de marzo de 2019
(Madrid)

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




CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

APPCC

FORMACIÓN DE GESTORES Y TÉCNICOS DE APPCC

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.



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 del Dpto. de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**



DIRIGIDO A

Responsables de Seguridad Alimentaria y mandos intermedios implicados en el diseño o ejecución de acciones relacionadas con el SGSA.

CELEBRACIÓN

27 de Marzo de 2019

9:30 h a 18:30 h (7 horas lectivas)

Plazo máximo de inscripción: 06 de marzo de 2019

Hotel Catalonia Atocha:

c. Atocha, nº 81
28012 Madrid

CÓMO LLEGAR:

- Metro:  **1** Antón Martín

