

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz (pmatesanz@silliker.es)

FAX 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

NIF

Población

Provincia

Teléfono

Fax

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



[www.silliker.es](http://www.silliker.es) · [www.ceinal.es](http://www.ceinal.es) · [www.ceinal.com](http://www.ceinal.com)

[www.silliker.com](http://www.silliker.com) · [www.silliker.cat](http://www.silliker.cat)



## Conozca las medidas de control de los peligros alimentarios imprescindibles para garantizar la seguridad alimentaria de los productos derivados del cacao



### APPCC Sector-Cacao



#### 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

#### en Madrid

Tel. 917 296 755  
Fax. 917 296 754

Barcelona, 22 de mayo de 2008

## APLICACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN INDUSTRIAS ELABORADORAS DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

Metodología APPCC adaptada a los requisitos específicos de la industria del cacao y productos derivados: 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).

El Sistema APPCC de una empresa elaboradora de productos derivados del cacao deberá diseñarse tomando en consideración los peligros que potencialmente puedan manifestarse en estos productos, aplicando en cada fase del proceso de elaboración las medidas de control necesarias, algunas de ellas específicas para este tipo de productos.

## Objetivos

Transmitir los conocimientos necesarios para poder:

- Interpretar los requisitos legales relativos a seguridad alimentaria aplicables a los productos derivados del cacao.
- Identificar los principales peligros alimentarios potencialmente presentes en estos productos, 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 empresa elaboradora de productos derivados del cacao.

## Dirigido a

Responsables de Seguridad Alimentaria y mandos intermedios de empresas elaboradoras de productos derivados del cacao implicados en el diseño o ejecución de acciones encaminadas a mejorar la seguridad alimentaria de los productos.

## Contenido

El curso combina las presentaciones teóricas con la realización de ejercicios prácticos relacionados con la gestión de la seguridad alimentaria en una empresa elaboradora de productos derivados del cacao.

1. Introducción
2. El concepto de seguridad alimentaria
3. Marco legal europeo de seguridad alimentaria: requisitos aplicables al sector del cacao y productos derivados
4. Peligros potenciales más significativos en los productos derivados del cacao
5. Requisitos previos fundamentales en una empresa elaboradora de productos derivados del cacao
6. La metodología APPCC: identificación y gestión de los Puntos de Control Crítico más representativos del proceso de elaboración de productos derivados del cacao



## Profesorado

**Eduardo Mas Martínez**

Responsable del Dpto. de Sistemas de Gestión de SILLIKER

**Josep Mestres Lagarriga**

Director General de SILLIKER



## Celebración

22 de mayo de 2008, de 9.30 a 18.30 h (8 horas lectivas)  
Sede central de SILLIKER Ibérica:  
c/. Longitudinal 8, nº26 Mercabarna 08040 Barcelona  
Autobuses: PR04, 21, 109 y 110



## Inscripciones

365 € + 16% IVA (desayuno y comida incluidos).  
Grupos de 3 ó más asistentes 260 €/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 el boletín de inscripción adjunto, uno por cada asistente, y remítanlo/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.

**Plazo de finalización de la inscripción:** 15 de mayo de 2008

Plazas limitadas