

Datos de interés:

Fechas: 12 de junio de 2013

Horario: De 8.45 a 18.30 horas

Lugar: **Hotel Catalonia Plaza**

Plaza España, 6-8
08014 BARCELONA

Inscripción: El precio del curso incluye el material, la documentación, cafés y comida.

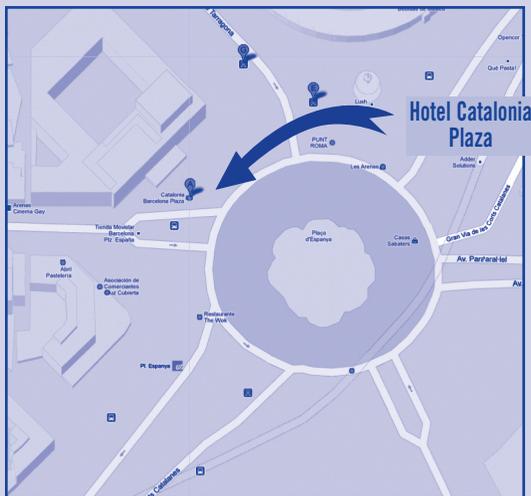
Se expide diploma acreditativo de participación.

PLAZAS LIMITADAS.

Para más información contactar con:

AEFI: Sandra Módenes (93 238 87 77 Ext. 201)

AFEPADI: Maite Caro (93 454 87 25)



A.E.F.I.

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE
FARMACÉUTICOS DE LA INDUSTRIA
Sección Catalana



A.E.F.I.

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE
FARMACÉUTICOS DE LA INDUSTRIA
Sección Catalana



CURSO BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, Y DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

BARCELONA, 12 DE JUNIO DE 2013

El Curso

Las Guías de prácticas correctas, aunque de carácter voluntario, son un instrumento valioso para **ayudar a las empresas** alimentarias en todos los niveles de la cadena, a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

En el análisis APPCC se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos que puedan afectar a los productos, tanto a nivel físico, químico como biológico, a lo largo de todos y cada uno de los procesos de la cadena de suministro, estableciendo las medidas preventivas y correctivas que sean necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos puestos en el mercado, velando así por el derecho básico de los consumidores de protección frente a los riesgos que puedan afectar a su salud y seguridad.

En el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se establece que los Estados miembros fomentarán la elaboración, por los diferentes sectores de la industria alimentaria, de **guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC específicos para cada actividad**, y se alentará la difusión y el uso de estas guías. Esta iniciativa, que ya estaba contemplada en la normativa que precede al Reglamento citado, es reflejo de la importancia que se conceden a las guías.

Objetivos

- Clarificar los conceptos y normativas aplicables
- Conocer algunas herramientas a nuestra disposición.
- Diseñar e implantar un sistema APPCC para los complementos alimenticios en el que sus elementos estén validados y, a través de este enfoque, obtener sistemas eficaces y eficientes, en el que las acciones que se lleven a cabo sean las que corresponden y se hagan correctamente.
- Elaborar los documentos y mantener los registros correspondientes.

Programa

Recepción

Inauguración del curso

1r bloque

- La Guía de Buenas Prácticas para la fabricación y comercialización de complementos alimenticios.
- Requisitos específicos para los complementos a base de plantas y extractos.
- Anexos a la Guía.
- Normativa de aplicación.

Comida

2º bloque

- Seguridad Alimentaria.
- Gestión de la Calidad.
- Prerrequisitos.
- El sistema APPCC para los complementos alimenticios:
 1. Revisión del sistema
 2. El enfoque del APPCC a través de la validación
 3. La validación: qué y cómo validar
 4. Ejemplos prácticos de implantación de APPCC en la fabricación y comercialización de complementos alimenticios: aplicaciones a procesos con diferentes niveles de dificultad, con la participación activa de los asistentes al curso.

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

CURSO BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, Y DISEÑO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

- Asociados a AEFI y AFEPADI 100 €
- No asociados 140 €

(Curso exento de IVA)

Para evitar posibles errores, rellenar el boletín con letra clara

Apellidos:

Nombre:

Empresa u Organización:

Cargo o Departamento:

Domicilio fiscal:

Población:

Código postal: CIF:

Teléfono: Fax:

e-mail:

INSCRIPCIONES: Enviar el boletín de inscripción por fax / e-mail / correo junto con el comprobante de pago a:

A.E.F.I. (Sección Catalana) – NIF: G-78091121

C/ Girona, 64-66 • 08009 Barcelona

Teléfono 93 265 82 75 • Fax 93 245 56 94 • Email: secretaria.catalana@aefi.org

FORMA DE PAGO:

- Enviar talón nominativo a **A.E.F.I.**
- Transferencia bancaria, indicando el nombre del inscrito a:

BANCO SANTANDER 0049 - 3076 - 45 - 2214134405

(sólo serán válidas las inscripciones que se abonen en este número de cuenta)

IMPORTANTE:

Las inscripciones **NO** se considerarán confirmadas hasta el pago de las mismas. (No se confirmará ninguna inscripción sin el correspondiente justificante de pago).

N.º DE PLAZAS:

Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de 10 personas (fecha de cancelación: **31 de mayo de 2013**).

CANCELACIONES:

En caso de cancelación recibida 10 días antes de la celebración del curso, se devolverá el 85 % de los derechos de inscripción. Las cancelaciones recibidas con posterioridad no tendrán derecho a devolución, aunque sí a la transferencia de derechos a otra persona de la misma organización.