

**FORMACIÓN**

**Jornada “Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene”**

<b>COSTE</b>	Gratuito
<b>LUGAR</b>	AINIA, Parque tecnológico de Valencia, Avinguda de Benjamin Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia, Tel. 961 36 60 90
<b>FECHA</b>	16 de julio de 2013, martes
<b>DURACIÓN</b>	8 horas. Mañana: 9 a 14 horas Tarde: 15.30 a 18.30 horas
<b>IMPARTE</b>	<p><b>José M<sup>a</sup> Ferrer Villar</b> Dpto. Legislación <b>Vicenta M<sup>a</sup> Pérez.</b> Dpto. Calidad y Medio Ambiente</p>
	<p><b>Adrián Martínez Bazaga</b> Director Actividad Agroalimentaria</p>
<b>OBJETIVOS</b>	En el contexto de la legislación en vigor y otras normas de seguridad alimentaria (BRC, IFS, ISO 22000, etc.), promover las Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene como herramienta útil hacia la conformidad y la certificación.
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Legislación sobre higiene y materiales alimentarios.</li> <li>2. Pre-requisitos, principios e implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).</li> <li>3. Requisitos básicos de los Sistemas de Gestión Alimentaria.</li> <li>4. Estándares internacionales (BRC, IFS, ISO 22000).</li> <li>5. Aplicación y demandas de envasadores y distribuidores.</li> <li>6. Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene de FEDEMCO: Suministros, Producción, Instalaciones, Personal.</li> <li>7. Proceso de auditoría (fortalezas y debilidades más comunes). El caso de la certificación FEDEMCO-GMP.</li> <li>8. El papel del laboratorio, del consultor y del auditor.</li> </ol>
<p>Acción formativa presencial para el reciclaje de trabajadores y mandos, subvencionadas por el Servicio Público de Empleo Estatal dentro del Contrato Programa Nacional de Formación para el Sector de la Madera de CONFEMADERA.</p>	
<b>INSCRIPCIÓN</b>	Tel.: 963495713; e-mail: <a href="mailto:fedemco@fedemco.com">fedemco@fedemco.com</a>