

# COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: CÓMO GESTIONAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. FUNDAMENTOS A TENER EN CUENTA. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS

## Descripción



## **COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: Cómo gestionar la seguridad en la industria de complementos alimenticios. Fundamentos a tener en cuenta. Análisis de Peligros y Puntos Críticos**

### **OBJETIVO DEL CURSO:**

Según una encuesta realizada en 2022 por Food Supplements Europe (FSE) e IPSOS con 13.200 consumidores en 14 países europeos, España alcanza el tercer puesto en cuanto a confianza de los consumidores en la industria de complementos alimenticios. Esta circunstancia es indicativa de la necesidad por parte de todos los agentes involucrados de procurar complementos alimenticios de calidad, seguros y eficaces para garantizar la protección y adhesión de los consumidores. Para conseguirlo, debemos establecer, por tanto, unos estándares de calidad que aseguren el cumplimiento legislativo desde la fabricación hasta la comercialización, mediante la implantación de un sistema de la gestión de seguridad alimentaria (SGSA) basada en el análisis de peligros y puntos críticos (APPC).

Con este curso se pretende ayudar a las personas encargadas de la gestión de calidad en la industria de complementos, en la implantación de un sistema de seguridad alimentaria centrado en la determinación y control de los puntos críticos necesarios para conseguir complementos alimenticios seguros y dentro de los cánones de calidad reglamentarios.

## **A QUIÉN VA DIRIGIDO:**

Responsables y Técnicos de las áreas de Dirección Técnica, Gestión de Calidad y Desarrollo.

## **COORDINADO POR:**

**CRISTINA AGUDO.** Vocal de Cosmética y Seguridad Alimentaria. AEFI Sección Centro

## **PONENTES:**

**TERESA CRESPO GARCÉS.** Asesora técnica regulatoria de la industria de parafarmacia.

## **PROGRAMA DEL CURSO**

**Lunes, 24 de abril de 2023**

**10:00 - 10:05      Recepción y presentación del curso**

**10:05 - 10:55      Introducción a la calidad en complementos alimenticios**

**Legislación / Normativa aplicable**

**Autoridades sanitarias competentes**

**Seguridad alimentaria: Cultura de seguridad alimentaria y SGSA**

**(Sistema de**

**Gestión de Seguridad Alimentaria) basados en el APPCC**

**(Análisis de Peligros y**

**Puntos Críticos).**

**Sistema APPCC**

**Análisis de peligros y determinación de PCC**

**11:00 - 11:45      Casos de análisis de peligros y determinación de PCC**

**Casos de cuadros de gestión de APPCC**

**Enlaces de interés**

**11:45 - 12:00 Coloquio y clausura del curso.**

## **PLAZAS**

No limitadas.

Se reserva el derecho de suspensión si no se llega al mínimo de alumnos.

## **CANCELACIONES**

En caso de cancelación recibida 72 horas antes de la celebración del curso, se devolverá el 100% 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, siempre que fuera comunicada en fecha anterior al propio inicio del curso y aplicando la tarifa que le corresponda según su situación de socio o no socio. Las cancelaciones deben comunicarse por escrito a:

**[secretaria.centro@aefi.org](mailto:secretaria.centro@aefi.org)**

## **FECHA Y HORA**

24 de abril de 2023

De 10:00 a 12:00 horas

## **LUGAR**

*Online.* Plataforma Zoom

## **PRECIO**

Inscripción asociados de AEFI y entidades con acuerdo: 70€

No asociados: 120€

Inscripción múltiple 15% descuento. A partir de 3 inscripciones de la misma empresa (mismo CIF) en el mismo curso.

## **PDF DEL PROGRAMA**

## **BECAS Y AYUDAS**

Se concederán dos becas en cursos no subvencionados para socios de AEFI con un mínimo de antigüedad de un año.

Socios desempleados (solo cursos online): gratuito, previa presentación en el momento de la inscripción del justificante del SEPE. Consulte [AQUÍ](#) las condiciones

## **CERTIFICADO**

El certificado de asistencia se expedirá a los alumnos que hayan asistido como mínimo al 75% de la duración del curso.

**Hazte socio de AEFI y benefíciate de todas las ventajas y descuentos para nuestros asociados.**

[Haz clic aquí para más información](#)

## **FORMA DE PAGO:**

Transferencia bancaria a c/c AEFI

**ES37 0049 2862 6126 1456 9715**

Envía el comprobante de pago a **secretaria.centro@aefi.org**

## **PROTECCIÓN DE DATOS**

Tiene disponible la política de protección de datos en el siguiente [ENLACE](#)