

Descubra cómo aplicar la normativa que regula el desarrollo, la autorización y la comercialización de

Complementos Alimenticios

6 Profesionales Expertos



Laura Beguería
AFEPADI



Mª Carmen
Richarte
GENERALITAT
DE CATALUÑA



Mª Jesús
Miguélez Arrizado
GENERALITAT
DE CATALUÑA



Xavier de Diego
NUTRITION & SANTE



Nuria Amarilla
EUPHARLAW



Albert Sala
LABORATORIOS
ELADIET

Barcelona | 24, 25 y 26 de Mayo de 2016

Del desarrollo a la puesta en mercado

Identifique cada uno de los momentos críticos del proceso para obtener la aprobación de las Autoridades

XXXXX

XXXX

XXXX

XXX

7 MÓDULOS IMPRESCINDIBLES para comercializar Complementos Alimenticios en España y Europa

- ▶ **Marco Normativo** que regula la comercialización y puesta en mercado de Complementos Alimenticios
- ▶ **Registro, comunicación y notificación** de la puesta en mercado
- ▶ **Etiquetado, Promoción y Publicidad**
- ▶ **Calidad** en la fabricación, almacenamiento, transporte y distribución
- ▶ Elaboración y obtención de los **Claims**
- ▶ **Desarrollo** de Nuevos Complementos
- ▶ **Fabricación a terceros**

20 HORAS DE FORMACIÓN 100% práctica y actual

- ▶ Revise los **errores** más **frecuentes** detectados en las **notificaciones recibidas** por las **Autoridades** Sanitarias
- ▶ Obtenga la **check list** para que **etiquetado** y **actividades promocionales** de Complementos sean compatibles con las **exigencias** de las Autoridades Sanitarias
- ▶ Analice ejemplos prácticos de implantación del **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos - Sistema APPCC**
- ▶ Conozca las fases y elementos críticos del procedimiento a seguir para poder **utilizar** una **declaración en salud o Claim**
- ▶ Identifique los **criterios básicos** a tener en cuenta en el **desarrollo** para diferenciar su Complemento Alimenticio de los ya existentes en mercado
- ▶ Examine los criterios para **elegir** correctamente un **proveedor** y **reflejar** el **acuerdo establecido** para **asegurar** la **calidad** del producto y/o servicio

Media Partner



Obtenga la hoja de ruta

para poner en el mercado y/o utilizar un Complemento Alimenticio

AGENDA-HORARIO

Martes, 24 de Mayo de 2016

9.15	Recepción de los asistentes
9.30	MÓDULO 1
11.30	Café
12.00	MÓDULO 2
14.00	Almuerzo
15.30	MÓDULO 3
19.30	Fin de la Jornada

Miércoles, 25 de Mayo de 2016

9.15	Recepción de los asistentes
9.30	MÓDULO 4
11.30	Café
12.00	Continuación MÓDULO 4
14.00	Almuerzo
15.30	MÓDULO 5
17.30	Fin de la Jornada

Jueves, 26 de Mayo de 2016

9.15	Recepción de los asistentes
9.30	MÓDULO 6
11.30	Café
12.00	Continuación MÓDULO 6
14.00	Almuerzo
15.30	MÓDULO 7
17.30	Fin de la Jornada

METODOLOGÍA DIDÁCTICA

ADECUACIÓN DE CONTENIDOS/OBJETIVOS

Unos días antes de la celebración del programa, cada alumno cumplimentará un cuestionario para conocer sus prioridades y expectativas y adaptar la formación a sus necesidades.

ORIENTACIÓN TEÓRICO/PRÁCTICA

La impartición del programa combinará la interpretación de la normativa reguladora de los Complementos Alimenticios, su aplicación y los conocimientos técnicos imprescindibles para la puesta en mercado y uso de Complementos Alimenticios y Claim.

FOMENTO DEL NETWORKING

El equipo docente buscará en todo momento la implicación del grupo en las clases con el objetivo de conseguir sesiones que incentiven al máximo el intercambio y contraste de experiencias.

A QUIÉN se dirige este programa

EMPRESAS FABRICANTES DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

- ▶ Director Técnico
- ▶ Responsable de Calidad
- ▶ Responsable de Producto

LABORATORIOS FARMACÉUTICOS

- ▶ Profesionales del Área de Registros
- ▶ Director Técnico

PROGRAMA

MÓDULO 1

2 Horas

INSTRUCTORA



Laura Beguería

Resp. del Área de Calidad Alimentaria y Nutrición

AFEPADI

MÓDULO 2

2 Horas

MARCO NORMATIVO

Análisis de las exigencias para la comercialización de Complementos Alimenticios en España y Europa. Cómo superar la evaluación de las Autoridades Sanitarias

El paquete normativo que regula los Complementos Alimenticios es amplio. Fabricantes, envasadores, importadores y distribuidores necesitan de un conocimiento profundo de dicho paquete: una incorrecta aplicación puede ocasionar la retirada de un producto o denuncias por incumplimiento. En este primer módulo averiguará cuál es la normativa y cómo ajustarse a ella para participar en el mercado de Complementos Alimenticios

Normativa nacional reguladora de los Complementos Alimenticios

- Real Decreto 1487/2009, de 26 de Septiembre, relativo a los Complementos Alimenticios
 - > Cuáles son los requisitos exigidos en relación a composición y etiquetado
 - > Cómo regula el comercio de Complementos Alimenticios: la obligatoriedad de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos y notificación de la puesta en el mercado nacional
 - > Cómo regula el etiquetado, presentación y publicidad
 - > Aspectos específicos en relación al régimen sancionador

Disposiciones comunitarias reguladoras de la comercialización y puesta en mercado de Complementos Alimenticios

- Reglamento (CE) nº 1170/2009 en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los Complementos Alimenticios
- Reglamento (CE) nº 953/2009 sobre sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial
- Reglamento (CE) nº 2015/2283 relativo a los nuevos alimentos
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor

NOTIFICACIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Una revisión para fabricantes, envasadores, importadoras y distribuidoras de los requisitos y errores más frecuentes para el registro de empresas, comunicación y notificación

Para poder comercializar un Complemento Alimenticio es necesario notificar su puesta en el mercado nacional a la Agencia Sanitaria correspondiente. ¿Sabe cómo y cuándo notificar los productos a comercializar? ¿Domina las autorizaciones necesarias? En este módulo se revisarán los requisitos para el registro de empresas, la comunicación y la notificación

MÓDULO 2

INSTRUCTORA

**Mª Carmen
Richarte**Resp. de Registros Sanitarios
GENERALITAT DE CATALUÑA

INSTRUCTORA

**Mª Jesús Miguélez
Arrizado**Resp. de Registros Sanitarios
GENERALITAT DE CATALUÑA**MÓDULO 3**

4 Horas

Requisitos de la notificación

- La notificación desde el punto de vista de la Empresa
 - > Comunicación previa de la actividad y solicitud de inscripción en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC) y en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)
- La notificación desde el punto de vista de los Productos
 - > En qué momento debe hacerse
 - > Quién debe notificar la primera puesta en el mercado
 - > Ante qué Autoridad
 - > Qué documentación debe aportarse

Errores más frecuentes detectados en las notificaciones recibidas

- Situación registral
- Formulario de notificación
- Documentación para reconocimiento mutuo
- Etiquetado
- Composición

ETIQUETADO, PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

Junto a la presentación de instrucciones para cumplir con el reglamento 1169/2011, en este módulo se realizará un análisis intensivo de qué criterios seguir y cómo aplicarlos para que, las etiquetas de sus productos y las actividades para su promoción, estén dentro de lo permitido

El ámbito legal de la publicidad y promoción de los Complementos Alimenticios. Normativa reguladora y los sistemas de control

- Reglamento 1169/2011 de Información Alimentaria facilitada al Consumidor (IAC): qué nuevas exigencias establece en materia de etiquetado
- Análisis de los requisitos recogidos en la actual normativa
 - > La norma general sobre etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios: los requisitos recogidos en el RD 1334/1999 y posteriores modificaciones
 - > Qué requisitos se recogen en el RD 930/1992 y sus posteriores modificaciones sobre los aspectos del etiquetado
 - > Otras legislaciones

MÓDULO 3

INSTRUCTOR

**Xavier de Diego**R&D and Regulatory Affairs
Manager**NUTRITION & SANTE**

- Normas específicas de los Complementos Alimenticios
 - > Directiva 2002/46/CE
 - > RD 1487/2009 y antecedentes
- Normas generales sobre seguridad, sanidad, publicidad, promoción y comercialización que afecta al etiquetado y la publicidad de Complementos Alimenticios
 - > Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición
 - > Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios
 - > Ley de Competencia Desleal
 - > Ley General de Publicidad
 - > Real Decreto 1907/1996, de publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria
 - > Código Nacional de Parafarmacia

Criterios a seguir para conseguir que sus actividades y materiales de publicidad y promoción sean compatibles con las exigencias de las Autoridades Sanitarias

- Etiquetado obligatorio
 - > La aplicación de la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad y otras normas complementarias
 - > La aplicación del Reglamento 1169/2011 sobre IAC. Un análisis detallado para comprender y aplicar con rigor la nueva norma
 - Cambios que introduce respecto al RD 1334/1999
 - Requisitos generales exigidos
 - Guías de interpretación
 - > Legislación vertical específica aplicable a Complementos Alimenticios: cómo aplicar las exigencias en materia de etiquetado y promoción
 - > Etiquetado nutricional: qué información nutricional incluir en Complementos Alimenticios
- Etiquetado voluntario
 - > Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables: qué condiciones cumplir para su uso

CASOS PRÁCTICOS**Check list con recomendaciones para que etiquetado y actividades promocionales de Complementos Alimenticios sean compatibles con las exigencias de las Autoridades Sanitarias**

- La etiqueta de un Complemento Alimenticio
- Notificación de puesta en mercado

MÓDULO 4

4 Horas

INSTRUCTORA



Laura Beguería

Resp. del Área de Calidad
Alimentaria y Nutrición
AFEPADI

CALIDAD EN LA FABRICACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Una revisión de las actividades de control a realizar para asegurar la calidad en todo el ciclo de vida del Complemento Alimenticio

Para avalar la inocuidad y calidad del producto, es clave seguir criterios de Buenas Prácticas de Fabricación, Comercialización, Garantía y Control de Calidad en todos los niveles de la cadena. Con el análisis APPCC cualquier riesgo físico, químico o biológico es identificado y evaluado, estableciendo medidas preventivas y correctivas para protegerse frente a estos riesgos. En este módulo se realizará una revisión exhaustiva de los diferentes criterios a controlar en cada una de las etapas

Claves para la gestión de la Calidad en la Fabricación y Distribución de Complementos Alimenticios

Planes de Prerrequisitos

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos - Sistema APPCC

- Características del sistema APPCC
- Cómo identificar y evaluar todos los riesgos físicos, químicos y biológicos que pueden afectar a los productos
- Cómo utilizar los datos obtenidos para establecer medidas preventivas y correctivas
- Qué medidas establecer para asegurar la inocuidad de los ingredientes utilizados
- Ejemplos prácticos de implantación de APPCC

Desarrollo de productos y procesos

Fabricación

Almacenamiento, transporte y distribución

Documentación

ELABORACIÓN Y OBTENCIÓN DE LOS CLAIMS

Cómo garantizar que las declaraciones contenidas en las etiquetas de sus productos son precisas y están basadas en pruebas científicas

Desde la entrada en vigor del reglamento que establecía en toda la UE cómo utilizar declaraciones nutricionales y saludables, se han ido definiendo los criterios para demostrar el efecto beneficioso. Ya existen criterios definidos por las Autoridades. Ya han sido evaluados y aprobados un número importante de Claims. En este módulo se analizarán los trámites a cumplir para demostrar ante las Autoridades Sanitarias que sus afirmaciones sobre beneficios saludables son rigurosas

- Criterios para la obtención de un Health Claim: criterios de la Unión Europea y requisitos de la AECOSAN
- Qué condiciones cumplir para el uso de declaraciones nutricionales y propiedades saludables en la publicidad y etiquetado de Complementos Alimenticios

MÓDULO 5

2 Horas

MÓDULO 5



INSTRUCTORA



Nuria Amarilla

Consejera Delegada de
European Pharmaceutical Law
Group. Derecho Farmacéutico
y Alimentario
EUPHARLAW

- > Cómo demostrar científicamente el efecto beneficioso
- > Qué cantidades de la sustancia debe tener el producto final
- > Cómo demostrar que la sustancia es asimilable para el organismo
- > Cómo se va a evaluar la forma de expresarse en la declaración
- > Qué condiciones se les exigirá a los productos que ya están en el mercado
- El procedimiento a seguir para solicitar la autorización de utilización de una declaración de salud
 - > Declaraciones de propiedades saludables
 - Evaluación científica “del nivel más elevado posible”: elementos críticos a considerar en las evaluaciones para que sean consideradas como tales
 - Qué papel juegan las patentes en la declaración de propiedades saludables
 - > Declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad
 - Qué requisitos generales se exigen en el etiquetado
 - Qué requisitos específicos considerar
- > Cuáles son las fases y elementos críticos del procedimiento de autorización para conseguir una solicitud validada
- > Qué protección tendrán estos productos autorizados frente a otros productos de la competencia

MÓDULO 6

4 Horas

INSTRUCTOR



Albert Sala

Director Técnico
**LABORATORIOS
ELADIET**

DESARROLLO DE NUEVOS COMPLEMENTOS

Desde la formulación hasta la puesta en mercado. Qué aspectos considerar en cada uno de los momentos críticos del proceso para obtener la aprobación de las Autoridades

El desarrollo de Complementos Alimenticios cuenta con fases clave que, desde el punto de vista técnico, es necesario conocer para introducir y mantener el producto en mercado. En este punto se analizarán los momentos críticos de dicho proceso: desde la selección de materias primas hasta la homologación de proveedores, pasando por los parámetros de la fórmula industrial, el etiquetado y la puesta en mercado

Criterios básicos a tener en cuenta en el desarrollo de Complementos Alimenticios

- Fuentes de información de tendencias del mercado
 - > Fuera de la UE
 - > Dentro de la UE
- Cómo diferenciar mi producto de los ya existentes en el mercado
 - > Novedad
 - > Estudios o avales científicos
 - > Tendencias de consumo
 - > Mercados a los que dirigir los productos (diseños diferentes): especializados y no especializados
- La importancia de incluir ingredientes con avales científicos sobre los efectos beneficiosos sobre nuestro organismo

Ingredientes alimentarios que pueden emplearse. Caracterización y selección de materias primas

- Vitaminas
- Minerales
- Especies vegetales
- Otros ingredientes
- Novel food

MÓDULO 6**MÓDULO 7**

2 Horas

INSTRUCTOR

**Albert Sala**Director Técnico
**LABORATORIOS
ELADIET****Homologación de proveedores de materias primas****Control de calidad****Parámetros críticos a considerar en la elaboración de la fórmula industrial**

- Viabilidad de la fórmula
- Estabilidad de la fórmula
- Material de acondicionamiento: legislación, protección e idoneidad
- Contenido de la Ficha Técnica de Producto
- Cómo incluir ingredientes con Claims para poder decirle al consumidor los beneficios de consumir el producto

FABRICACIÓN A TERCEROS**Aspectos críticos a considerar en los acuerdos de Contract Manufacturing para la fabricación de Complementos Alimenticios**

Seleccionar el mejor proveedor, planificar adecuadamente cada una de las fases cuando decide contratar a un fabricante y definir de forma conjunta las responsabilidades de cada parte, asegurarán la fabricación del Complemento Alimenticio con la calidad requerida y en el tiempo solicitado. Este último módulo profundizará en los aspectos técnicos y contractuales de este tipo de proyectos

Factores a considerar en la subcontratación de fabricación: puntos clave en la elección del proveedor

- Qué factores se deben considerar
- Cuáles son los criterios de decisión
- Selección y elección del outsourcing partner
- Seguimiento y control del proyecto

Negociación de precios. Cómo realizar un análisis económico de una situación de Contract Manufacturing: confección de presupuestos, elaboración de costes y cálculo de rentabilidades

- Cuáles son los conceptos básicos a considerar en la realización de presupuestos
- Claves para evaluar rentabilidades desde el punto de vista de la empresa que contrata

Medidas a tomar para garantizar un suministro fiable

- Cómo asegurarse un aprovisionamiento en la cantidad y tiempo necesarios
- Qué política de orientación al cliente está desarrollando el proveedor: hasta qué punto pueden adaptarse a sus necesidades

Puntos críticos de la elaboración del contrato: claves para plasmar con éxito el acuerdo conseguido por las partes

- Qué información debe ser objeto de intercambio antes de la formalización de un contrato
- Cómo prever posibles conflictos en mermas y rendimientos –redacción en contrato–
- Qué hacer para garantizar la confidencialidad de la relación cliente-proveedor
- Cuáles son los puntos críticos a considerar en la delimitación de responsabilidades

Nuestros INSTRUCTORES

Laura Beguería

Resp. del Área de Calidad Alimentaria y Nutrición

AFEPADI

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona. Máster en Gerontología Aplicada - Aula 2 Pamplona, Navarra. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra. Comenzó su carrera profesional en el ámbito sanitario, pasando por la Unidad de Nutrición y Dietética de distintos centros sanitarios. En 2005 se incorpora a Grupo Bonmacor donde desarrolla su trabajo como Consultora del área técnico-legal hasta 2011. Entre sus funciones estaban la adaptación y corrección del etiquetado de productos, el desarrollo de bases de datos de información técnica, el asesoramiento técnico-legal a diferentes asociaciones de la industria alimentaria, la gestión y tratamiento de información para varias asociaciones de la industria alimentaria y la representación institucional para temas técnicos para las diferentes asociaciones. Formadora en diversos cursos de legislación alimentaria y etiquetado de productos de alimentación y bebidas. Ha sido Coordinadora de la Comisión de Medio Ambiente de AIABECA (Asociación de Industrias de Alimentación y Bebidas de Catalunya). Desde 2011 desarrolla su actividad como Responsable del Área de Calidad Alimentaria y Nutrición de AFEPADI -Asociación de Empresas de Dietéticos y Complementos Alimenticios-. Autora de la 4ª edición (2014) de la Guía de Buenas Prácticas para la Fabricación y Distribución de Complementos Alimenticios publicada por Afepadi.

Mª Carmen Richarte

Resp. de Registros Sanitarios
Subdirección General de Protección de la Salud

Secretaría de Salud Pública

GENERALITAT DE CATALUÑA

Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Barcelona y Diplomada en Sanidad por la Escuela Nacional de Sanidad. Inició su carrera profesional en el Departamento de Salud en 1991. Hasta 1994 fue Técnica del Servicio de Higiene Alimentaria, realizando funciones relacionadas directamente con la autorización y el registro de empresas alimentarias y productos. Desde 1994 es Responsable de Registros Sanitarios de la Subdirección General de Protección de la Salud de la Secretaría de Salud Pública.

Xavier de Diego

R&D and Regulatory Affairs Manager

NUTRITION & SANTE

Doctor en Farmacia por la Universidad de Barcelona. Farmacéutico Especialista en Farmacia Industrial y Galénica. Farmacéutico Especialista en Análisis y Control de Medicamentos y Drogas. Máster en Gestión Empresarial en Industria Farmacéutica por la Universidad de Barcelona. Miembro del Grupo Nacional de Expertos de Fitoquímica de la Real Farmacopea Española (1992-2005). Académico Correspondiente Electo de la Real Academia de Farmàcia de Catalunya. Ha desarrollado su actividad en la industria desde 1980 en los campos de I+D, Regulatory y Calidad. Actualmente ejerce como Director Técnico de Nutrition & Santé.

Nuestros INSTRUCTORES

Nuria Amarilla

Consejera Delegada de European Pharmaceutical Law Group. Derecho Farmacéutico y Alimentario

EUPHARLAW

Experta en Derecho Farmacéutico y Alimentario. Licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid. Vocal de la Asociación Española de Derecho Farmacéutico hasta el año 2002, y miembro de sociedades del ámbito alimentario como la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario y la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL). Codirectora del Máster en Derecho de la Salud CESIF-EUPHARLAW. Docente en el 1^{er} Máster de Derecho Sanitario de la UCM, en el Foro Aranzadi Salud y del Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica. Autora de artículos jurídicos especializados, así como coautora en las monografías publicadas por Eupharlaw “La Responsabilidad Contractual Terapéutica en el siglo XXI”, “Derechos en Salud para el siglo XXI”, “Derecho a la Información en Salud Alimentaria”; en Panamericana “Alimentación y Derecho: aspectos legales y nutricionales de la alimentación”, y en Aranzadi “Derecho Farmacéutico Actual”.

Albert Sala

Director Técnico

LABORATORIOS ELADIET

Doctor en Farmacia por la Universidad de Barcelona. Farmacéutico Especialista en Farmacia Industrial y Galénica. Farmacéutico Especialista en Análisis y Control de Medicamentos y Drogas. Miembro del Grupo Nacional de Expertos de Fitoquímica de la Real Farmacopea Española. Miembro del Grupo de Expertos de Fitoterapia del Formulario Nacional. Es miembro fundador de la Sociedad Española de Fitoterapia (SEFIT). Actualmente desarrolla su actividad laboral como Director Técnico de los Laboratorios Eladiet, siendo Responsable de Desarrollo de Nuevos Productos.

M^a Jesús Miguélez Arrizado

Resp. de Registros Sanitarios
Subdirección General de Protección de la Salud

Secretaría de Salud Pública

GENERALITAT DE CATALUÑA

Planifique su Agenda

Por qué elegir iiR

Desde hace más de **25 años**, somos el referente en España, en el ámbito de la formación y eventos de networking para las empresas y sus profesionales.

Nuestro compromiso con su desarrollo profesional nos mantiene siempre a la **vanguardia** y es motor para la **innovación** en la creación de novedosos formatos de cursos, seminarios, jornadas, conferencias y congresos con la máxima **calidad** y actualización que necesitas.

La oferta formativa de iiR España incluye la realización de nuestros cursos y seminarios tanto en abierto como a medida para empresas y abarcamos todos los sectores y áreas de actividad profesional.

iiR España es partner de Informa plc, el mayor especialista en contenidos académicos, científicos, profesionales y comerciales a nivel mundial. Cotizado en la Bolsa de Londres, el grupo cuenta con 10.500 empleados en 40 países, 150 unidades operativas y más de 120 líneas de negocio distintas.

Especialmente recomendados para Vd.

- **Módulo 3. Dossier de Calidad**
Madrid, 14 de Abril de 2016
- **Corporate Compliance en el Sector Farmacéutico**
Madrid, 19, 20 y 21 de Abril de 2016
- **Programa Superior en Logística Farmacéutica**
Madrid, 10, 11 y 12 de Mayo de 2016
- **Programa Superior en Desarrollo Farmacéutico**
Barcelona, 24, 25 y 26 de Mayo de 2016
- **Data Integrity para Farma**
Barcelona, 25 y 26 de Mayo de 2016



Agenda 2016



Acceda a la agenda más completa de formación para directivos enfocada a todas las áreas de la empresa.

Si no encuentra el curso que necesita, llámenos

www.iir.es/agenda

Documentación ONLINE



¿No puede asistir a nuestros eventos pero está interesado en adquirir la documentación?

Contamos con más de 1.800 documentaciones de los eventos celebrados por iiR, disponga de toda la información pertinente y necesaria para su sector profesional, una herramienta útil de consulta y trabajo.

Formación A MEDIDA en su empresa

> **INNOVACIÓN** > **AGILIDAD** > **RESULTADOS**

Nuestro equipo de consultores y expertos formadores le asesora

incompany@iirspain.com • Tel. 91 700 48 70



Uno de los programas formativos estrella de nuestro Plan Anual [...] Lo mejor de todo es la calidad del equipo humano que está detrás... Trabajar con vosotros resulta más fácil

Fernando Rambla Robles
Gestor Operaciones Mundial E&P. REPSOL



Inscríbese ahora

Contacte con **Sandra Fernández** a través de estas opciones



91 700 48 70



info@iirspain.com



Núñez de Balboa, 116
28006 Madrid



www.iir.es

Nos pondremos en contacto con Vd. para confirmar su inscripción



@iIR_Spain
#iIREventos



facebook.com/
iirspain



Empresa
iIR España



youtube.com/
iirespana



flickr.com/photos/
iirspain

Complementos Alimenticios

Barcelona, 24, 25 y 26 de Mayo de 2016 BS2121

PRECIO	1.999€ + 21% IVA
* Si efectúa el pago Hasta el 29 de Abril	1.799€ + 21% IVA



iIR le recuerda que la inscripción a nuestras jornadas es personal

Formación a su medida Estoy interesado en su documentación

Beneficios adicionales

NH HOTEL GROUP

Alojamiento

Beneficiere de la **mejor tarifa disponible** en el Hotel correspondiente y en los Hoteles de la Cadena NH haciendo su reserva a través de B de Travel Brand, e-mail: eventos.corporate@bthetravelbrand.com o Tel. 91 548 79 75, indicando que está Vd. inscrito en un evento de iIR España.

IBERIA

Transportista Oficial

Los asistentes a los eventos que iIR España celebre obtendrán un **descuento del 45%** en Business y del **50%** en Turista sobre las tarifas completas en los vuelos con Iberia e Iberia Express. En los vuelos operados por Air Nostrum obtendrán un **30% de descuento** sobre tarifas completas Business y Turista. La reserva y emisión se puede hacer en: SERVIBERIA (902 400 500), Oficinas de Ventas de IBERIA, www.iberia.com/ferias-congresos/ y/o B de Travel Brand, indicando el Tour Code BT5IB21MPE0006.

Más información



Cancelación

Si Vd. no puede asistir, tiene la opción de que una persona le sustituya en su lugar. Para cancelar su asistencia, comuníquenoslo con, al menos, 2 días laborables antes del inicio del evento. Se le enviará la documentación una vez celebrado el evento (***) y le será retenido un 30% del precio de la inscripción en concepto de gastos administrativos. Pasado este periodo no se reembolsará el importe de la inscripción. iRR le recuerda que la entrada a este acto únicamente estará garantizada si el pago del evento es realizado antes de la fecha de su celebración. Hasta 5 días antes de la celebración del evento, iRR se reserva el derecho de modificar la fecha del curso o anularlo. En estos casos se emitirá un vale por valor del importe abonado aplicable a futuros cursos. En ningún caso iRR se hará responsable de los gastos incurridos en desplazamiento y alojamiento contratados por el asistente.

(** En caso de cancelación del evento por parte de iRR el asistente podrá elegir la documentación de otro evento)

Formación de alta Especialización para Directivos impartida por profesionales en activo que colaboran puntualmente con iRR. No se garantiza el cumplimiento de los requisitos para la bonificación de la formación en todos los casos. Consúltenos previamente.