



Con la publicación del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre sobre normas de higiene relativas a los productos alimenticios se establece, la **obligación de la puesta en práctica del sistema de control adecuados de acuerdo con los principios de APPCC** en todas las industrias de alimentación, y asimismo,



El desarrollo normativo de la Comunidad Económica Europea y las sucesivas transposiciones de la normativa nacional, han ido incorporando **la obligación de instaurar en las industrias SISTEMA DE AUTOCONTROL**, es decir, sistemas de control llevados a cabo por la propia empresa y que garanticen la inocuidad de sus productos elaborados.

**FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA
MANIPULADOR
DE ALIMENTOS**

PROGRAMACIÓN INICIAL

CURSO 2018 -2019



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA
CONCEJALÍA DE CULTURA

el que las empresas garanticen que sus manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en cuestiones de higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

OBJETIVOS :

- **Conocer la Organización** de la Seguridad Alimentaria
- **Conocer el Sistema** de Calidad de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos
- Estar en condiciones de **elaborar la documentación manuales para la implantación del sistema de calidad de APPCC.**

DIRIGIDO A:

- Trabajadores relacionados con el Sector Alimentario.
- Responsables de la implantación de un Sistema de APPCC
- Estudiantes y para cualquier persona que orientar su futuro laboral hacia esta área.

Desarrollo previsto:

FEBRERO

Lunes y miércoles

10 horas

de 19:00 a 21:00 h

Matrícula:

18,10 € (10,86 BONIFICADOS)

SE EMITE CERTIFICADO

DE ASISTENCIA

Formación para el empleo

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO N.º 45

TELF. 968.75.28.94

UNIVERSIDAD POPULAR

 @uppopularyecla



Universidad Popular Yecla

universidad.popular@yecla.es