



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.

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 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



**FORMACIÓN
COMPLEMENTARIA
MANIPULADOR
DE ALIMENTOS**

PROGRAMACIÓN INICIAL

CURSO 2017 -2018



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA
CONCEJALÍA DE CULTURA