

## **ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Desde la publicación del **R.D. 2207/1995**, todas las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de productos alimenticios dispondrán de una formación adecuada en cuestiones de higiene alimentaria, tal y como recoge dicho decreto.

El objetivo del curso es formar a aquellas personas que vayan a implantar este sistema de control en las Empresas del sector de la alimentación.

### **DIRIGIDO A:**

Al personal encargado de implantar un sistema eficaz de autocontrol que permita identificar cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos en todas las fases de su proceso productivo.

### **MODALIDAD:**

Presencial y a distancia

La modalidad a distancia se puede realizar **en cualquier momento**, a través de nuestra aula virtual en [www.formacionbiocidas.es](http://www.formacionbiocidas.es)

El alumno dispone de manuales de formación, foros de consulta y test de cada unidad didáctica.

**Próximos cursos:** **Junio de 2014.**

### **Duración:**

40 horas.

**Solicita información es:** [formacionbiocidas@gmail.com](mailto:formacionbiocidas@gmail.com)  
[mjhoyos@formacionbiocidas.es](mailto:mjhoyos@formacionbiocidas.es)