

<b>ACCIÓN FORMATIVA</b>	<b>Seguridad Alimentaria y Gestión Ambiental</b>
<b>OBJETIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para la producción y puesta en el mercado de productos inocuos, garantizando así un productos seguro al consumidos y formar a personas para implantar, mantener, mejorar y gestionar un Sistema de Gestión ambiental, promoviendo prácticas sostenibles.</li> <li>• Proporcionar las pautas a seguir para la implementación del sistema de control de alérgenos y gestión de residuos dentro del plan APPCC de la empresa.</li> <li>• Permitir a los alumnos conocer la importancia de la gestión responsable de los residuos producidos en su empresa así como la normativa que regula el sector y los procedimientos que debe realizar para la correcta gestión.</li> </ul>
<b>DESTINATARIOS/AS Y REQUISITOS</b>	Personas preferiblemente desempleadas del sector de la hostelería, de la restauración o de la industria alimentaria empadronadas en Gijón/Xixón. Se priorizaran aquellas personas con conocimientos básicos en materia de Higiene Alimentaria y experiencia en el sector.
<b>DURACIÓN/HORARIO FECHAS DE INICIO-FIN</b>	<b>Fechas de realización:</b> del 16 al 26 de octubre 1ª semana: de lunes a jueves de 15.30 a 19.30h. 2ª semana: de lunes a jueves de 15.30 a 19.30 h excepto el día 26 que será de 16 a 18h
<b>ENTIDAD FORMADORA LUGAR DE IMPARTICIÓN DATOS DE CONTACTO E INFORMACIÓN</b>	FORMACION LABORAL COMUNITARIA C. Poeta Alfonso Camín 2 Bjo Gijón 33209 - Gijón/Xixón Teléfono: 984112560 Correo electrónico: formación@formacionlaboralcomunitaria.es Horario inscripciones: de 9 a 14 y de 15 a 18 horas
<b>PLAZO DE INSCRIPCIÓN</b>	Fin de inscripciones: 09 de octubre de 2017
<b>PROGRAMA</b>	Introducción a la Seguridad Alimentaria Análisis de peligros y puntos de control críticos Principios, metodología y documentación del sistema APPCC Aplicación del APPCC Introducción a la Prevención de riesgos laborales Riesgos relacionados con las condiciones de seguridad Lugares de trabajo y condiciones ambientales EPI's Evolución de la gestión ambiental en la industria alimentaria Políticas Medioambientales Herramientas para la gestión ambiental. Buenas prácticas ambientales en el sector de la Alimentación Productos ecológicos