

SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 3.00 horas

Objetivos:

Conocer las medidas preventivas para garantizar la protección de alimentos e instalaciones .

Aplicar métodos de evaluación para determinar la vulnerabilidad de los productos e instalaciones.

Que la/el alumna/o identifique los peligros relacionados con la seguridad alimentaria del producto en cada fase del proceso.

Contenidos:

Higiene alimentaria

Food Defense

Alérgenos

Especificaciones " Halal" en el sector avícola.

Recursos y Materiales:

Manual

Boligrafo

Cuestionario calidad