

SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

BUENAS PRACTICAS PARA EL PERSONAL DE MANTENIMIENTO

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.
- Fomentar actitudes correctas en la limpieza y desinfección

Contenidos:

- Higiene alimentaria
- Food Defense
- Alérgenos
- Normas específicas para el personal de mantenimiento
- Especificaciones " Halal" en el sector avícola.

Recursos y Materiales:

- Manual, bolígrafo y cuestionario calidad