

SENDA GESTIÓN S.L

www.sendagestion.com
mperez@sendagestion.com
968204734



FORMACIÓN



Catálogo de Cursos

HIGIENE ALIMENTARIA, ALERGENOS, FOOD DEFENSE Y BIOCIDA

Sector: ALIMENTACION

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 4.00 horas

Objetivos:

Que el alumno/a entienda el compromiso de los manipuladores de alimentos con la salud de los consumidores. Que el alumno/a sepa reconocer las fuentes de contaminación de los alimentos y las enfermedades producidas por ellos.

Contenidos:

Manipulación de alimentos. : Uso correcto de redecillas y control de plagas.
Alérgenos.
Food Defense.
Biocidas.