ÁREA DE FORMACIÓN
Formación de Manipuladores de Alimentos...
Leer mas

-

Cursos para la obtención del **“Certificado de formación en Higiene Alimentaria”** , en las propias instalaciones de la empresa y adaptados a los horarios de las mismas.

-

Formación sanitaria “in situ” en las propias instalaciones y durante el desarrollo de las manipulaciones propias de cada puesto.

-

Formación para responsables y cargos intermedios, con el objetivo de profundizar en los conceptos

de sistemas de calidad y seguridad alimentaria para una correcta implantación del sistemas en la empresa.

-

Programación e impartición de cursos incluidos dentro de los Planes de Formación Continuada , en aspectos

tales como: trazabilidad, etiquetado, legislación vigente, plan Autocontrol, sistemas de limpieza y desinfección…