

Curso Gestión de los autocontroles higiénicos por el sistema APPCC

Próximo Inicio: Días 8, 10, 15 y 17 de Junio

Curso dirigido a empresas o profesionales en activo y personas que necesitan formación continua para desarrollar con seguridad las tareas de manipulación y conservación de los alimentos. Además de conocer y diseñar planes de control de calidad en la manipulación y conservación de alimentos. Obtención del Certificado Oficial de Análisis y Control de Peligros y Puntos Críticos.

Solicitar más información de este curso

DIRIGIDO

A empresas o profesionales en activo y personas que necesitan formación continua para desarrollar con seguridad las tareas de manipulación y conservación de los alimentos.

Además de conocer y diseñar planes de control de calidad en la manipulación y conservación de alimentos.

DURACIÓN

4 días en sesiones de 2 horas. Total 8 horas.

HORARIOS

1 Curso al mes. Martes
9 a 11h

Jueves
13 a 15h

TITULACIÓN

Certificado Oficial de Análisis y Control de Peligros y Puntos Críticos.

COSTE

80 €.

Empresa: Grupo de 7 alumnos. Coste Total 450 €.

Empresa: Grupo de más de 7 alumnos (máximo 12). Coste Total 500€.

INICIO

Sesiones: 20, 22, 27 y 29 de Abril de 2010