



ÁREA DE FORMACIÓN
Formación de Manipuladores
de Alimentos... [Leer más](#)



-

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...