



## AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### MODALIDAD

**Presencial:** La duración del curso es de seis horas en las que se imparte la explicación del curso y se realizan los ejercicios.

### ¿DONDE SE IMPARTE?

Nos desplazamos a las instalaciones del cliente e impartimos el curso en el horario que mejor os convenga. Si lo prefiere, disponemos de aulas propias.

### PRECIOS

- Es necesario solicitar valoración para la realización del presupuesto.

La formación es específica para cada empresa y la impartición se realiza una vez se ha implantado el sistema de autocontrol.

Curso bonificable. Realizamos todos los trámites para que la empresa disfrute de los créditos que le corresponden por formación de sus trabajadores.

### TEMARIO

El temario se adaptará a las necesidades de cada empresa, según el autocontrol implantado.

Los objetivos del curso son:

- **D**ar a conocer el sistema implantado y la importancia de su aplicación en la empresa para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- **I**nstruir al manipulador sobre la forma de rellenar los registros diseñados.