

Formación

“Buenas prácticas en la manipulación de alimentos”

Fecha: 10 de Mayo de 2017

Horario: 10:30 a 14:30 horas

Lugar: Centro Guadalinfo. Parque de la Cultura. Belmez de la Moraleda
Cp 23568 (Jaén)

Programa:

- Introducción
- Normativa
- La manipulación de alimentos y la cadena alimentaria
- Higiene personal y buenos hábitos
- Reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos según la OMS

Docente:

- Marta Muñoz Morales, técnica CADE Huelma.
- Colabora Centro Guadalinfo de Bélmez de la Moraleda.

Información e inscripciones:

- Centro Andaluz de Emprendimiento (CADE) de Huelma

Tel.: 671 53 68 39 953 036525

mmunoz@andaluciaemprende.es

Síguenos en...



Colabora:



Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO

