

FORMACIÓN 2019

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Formación básica en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos (específico por sectores). 4 h.	36 €
Implantación y mantenimiento de Guías de Prácticas Correctas de Higiene sectoriales. 10 h.	130 €
Implantación y mantenimiento de Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad. 8 h.	104 €
Diseño e implantación de sistemas de autocontrol basados en APPCC. 10 h.	130 €
Gestión de alérgenos en industria alimentaria. 5 h.	65 €
Taller práctico de búsqueda y actualización de legislación alimentaria. 4 h. ¡novedad!	52 €
La información alimentaria como valor añadido del producto. 5 h. ¡novedad!	65 €
Bienestar animal en matadero* 20 h.	200 €
Bienestar animal en transporte* 20 h.	200 €

*Homologado por la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural.

PROYECTOS EUROPEOS

Financiación de proyectos de innovación: el instrumento PYME. 4 h.	52 €
Iniciación a las subvenciones europeas. 4 h.	52 €
APPETITE: Innovación sobre modelos de negocio sostenible.	Gratuito
EMBRACE: Ayuda e implantación de técnicas de economía circular.	Gratuito

INTERNACIONAL

Documentación, logística y formas de cobro en comercio exterior. 3 h.	39 €
Incoterms 2020. 2 h.	26 €
Uso práctico de herramientas para el comercio exterior. 2 h.	26 €

CURSOS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE TU EMPRESA
¡DESCUENTO PARA ASOCIADOS EN TODAS NUESTRAS ACCIONES FORMATIVAS!

TODOS NUESTROS CURSOS SON
100% BONIFICABLES A TRAVÉS DE
LA FUNDACIÓN TRIPARTITA



PRECIOS POR ALUMNO POR EL TOTAL DE HORAS IMPARTIDAS.
CONSÚLTANOS SI NECESITAS ALGUNA ACCIÓN FORMATIVA NO INCLUIDA EN NUESTRO
CATÁLOGO.

96 351 51 00 FORMACION@FEDACOVA.ORG