

formação



Este curso dirige-se a profissionais da área alimentar e pretende fornecer as ferramentas básicas para a implementação de sistemas de análise de perigos e pontos críticos de controlo.

- Objectivos:
- ~ Conhecer os fundamentos do sistema HACCP.
 - ~ O HACCP como forma de aumentar a competitividade
 - ~ Enquadramento legal do sistema HACCP
 - ~ Conhecer e satisfazer os pré-requisitos do sistema HACCP
 - ~ Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP.
 - ~ Elaborar e analisar um plano HACCP

Publico alvo: Profissionais da Indústria Alimentar e afins.
Datas: 30 de Setembro a 30 de Outubro de 2002
Duração: 30 horas
Horário: Segunda e Quarta: 19:00 - 22:00 h
Local: Instituto da Juventude, Braga
Inscrição: 150 Euros

Data limite de inscrição: 15 de Setembro
Limite mínimo de inscrições: 12
Limite máximo de inscrições: 20

Biotempo, Lda.

Av. João XXI, nº 627, 1º andar
4710-248 Braga

tel 964615900
fax 253204049

clientes@biotempo.com