

INAD004PO MERMAS EN ALIMENTACIÓN



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 ✉ info@inafe.es 🌐 inafe.es  **INAFE**

180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	25 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN

Formación acreditada

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

Precio

Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. IMPORTANCIA DE LAS SECCIONES DE FRESCOS COMO VALOR DIFERENCIAL CON RESPECTO A LA COMPETENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MERMAS: QUÉ SON Y CÓMO INFLUYEN EN EL RENDIMIENTO DE LA SECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CAUSAS Y CONSECUENCIAS DE LA GENERACIÓN DE MERMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PARÁMETROS PARA EL CONTROL DE MERMAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS PARA DISMINUIR LAS MERMAS QUE SE GENERAN EN LAS SECCIONES DE FRESCOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROLES NECESARIOS EN LAS DISTINTAS FASES POR LAS QUE PASA EL PRODUCTO FRESCO DESDE LA RECEPCIÓN HASTA LA VENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 7. HÁBITOS CONCRETOS DE LA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO.