

CENTRO DE ESTUDIOS, TECNOLOGIA Y
CALIDAD ALIMENTARIA

CETECAL

**CURSOS DE FORMACION PARA TRABAJAR EN
CARNICERIAS, SALAS DE ELABORACION Y
GRANDES SUPERFICIES**

**CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE
PRODUCTOS CÁRNICOS**

(210 HORAS)

CON PRACTICAS PROFESIONALES EN EMPRESAS

COMIENZO EN SEPTIEMBRE

**CENTRO HOMOLOGADO POR LA JUNTA DE ANDALUCIA
Y CON CERTIFICADO DE CALIDAD ISO 9001**

Lugar de impartición del curso:

CETECAL..- Pol. Store .c/ Gramil Parc 10-3 y 12-1
41008 SEVILLA

Objetivo del curso: Obtener una formación teórica y práctica
adecuada para desenvolverte profesionalmente en el sector cárnico.

Información : (DE 8 A 15 HORAS) TLF-954-350354 - 615 652 600

e-mail: formación@andaluciapolivalente.com