

Denominación de la Acción Formativa

## Calidad e Inocuidad en los Alimentos

**Propósito:** Aquellas personas que desarrollen sus actividades profesionales en empresas del sector alimentario y deseen obtener conocimientos para implementar un programa de prerequisites para un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

**Dirigido a:** Aplicar pautas de desempeño, procedimientos operativos y lineamientos de calidad e inocuidad de los alimentos, orientados a asegurar el cumplimiento de las exigencias normativas en la fabricación, expendio y manipulación de alimentos, considerando criterios de salubridad e inocuidad y bienestar personal y social

### Contenido programático:

- Legislaciones vigentes
- Clasificación de los alimentos
- Los microorganismos
- Métodos de conservación de los alimentos
- Buenas prácticas de fabricación (BPF) en la higiene de los alimentos



**Duración:**

**08 horas**