

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 prerrequisitos 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:
16 horas