

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**