

Módulo 7

Introducción al Sistema HACCP. Parte 2

Dirigido a: Manipuladores de alimento, supervisores de línea y personal de Aseguramiento de Calidad.

Plan de Estudio: Módulo de capacitación teórica y evaluación de conocimientos.

Objetivos Aprender a detectar focos de contaminación que afectan directamente la inocuidad de los alimentos.

Temario Revisión total de la cadena alimentaria. Detección de focos
Programa Operacional Estandarizado
Programa Operacional Estandarizado de Saneamiento
Manejo Integrado de Plagas

Requisitos Modulo 6