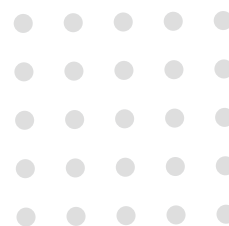


Seguridad Alimentaria



Registro STPS / Temario propuesto



Objetivo

Al finalizar el curso el participante usará los conceptos de seguridad alimentaria con base a la normatividad mexicana para un adecuado manejo de alimentos y bebidas.

Contenido

- 1.- ¿Qué es un alimento inocuo?
- 2.- Buenas prácticas de
- 3.- Limpieza y saneamiento
- 4.- Control de plagas
- 5.- Recepción de Materias Primas
- 6.- Microbiología básica
- 7.- Calibración de equipos
- 8.- Manejo de producto terminado
- 9.- Buenas prácticas de mantenimiento
- 10.- Control de Químicos
- 11.- Manejo de residuos
- 12.- Control de documentos y registros
- 13.- Capacitación
- 14.- Auditorias internas

