



PELIGROS EN LA ALIMENTACIÓN

Sku: 2295EC

Horas: 20

OBJETIVOS

'-Ser capaz de programar, implantar, hacer seguimiento y auditar los sistemas de gestión de calidad alimentaria. -Conocer y revisar los requisitos de calidad alimentaria exigibles legalmente. -Conocer los sistemas de gestión medioambiental y de seguridad y salud más aceptados.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN UNIDAD 2. TIPOS DE CONTAMINACIÓN UNIDAD 3. INFECCIÓN E INTOXICACIÓN DE LOS ALIMENTOS UNIDAD 4. FACTORES QUE AFECTAN AL CRECIMIENTO MICROBIANO