



Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria

Sku: CT1325

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. APPCC (puntos críticos). 2. Autocontrol. 3. Trazabilidad. 4. Sistema de gestión de calidad. 5. Manual de calidad. 6. Técnicas de muestreo. 7. Sistemas de identificación. registro y traslado de muestras. 8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica. 9. Factores y situaciones de riesgo y normativa. 10. Medidas de prevención y protección. 11. Situaciones de emergencia.