

Ingresar

Ingredientes y Servicios en Alimentos.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN MANEJO DE ALIMENTOS.

Contenido.

Definiciones.

Norma Oficial Mexicana. NOM 251

Nociones elementales de microbiología.

Enfermedades Transmitidas por alimentos

Higiene Personal

Conservación y Almacenamiento de los alimentos.

Accidentes y como evitarlos.

Duración del curso: 2 hrs.

Incluye memorias y reconocimiento de Capacitador externo acreditado ante la Secretaría del Trabajo con validez ante dicha institución.