

Curso “Seguridad y Calidad Alimentaria”

Objetivos:

El curso trata sobre **Seguridad Alimentaria** (estudio de todos los peligros asociados a la producción, procesado, venta de alimentos) así como sobre la implantación y seguimiento del **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** en la Industria



Alimentaria.

Dirigido a:

Profesionales de Industrias Agroalimentarias

Temario:

1. Introducción
2. Calidad de los productos alimenticios
3. Sistemas de Calidad alimentaria
4. Sistemas de Seguridad alimentaria
5. Plan de mejoras

Modalidad y duración:

Duración 20 horas,

Modalidad, 15 horas Online en nuestra plataforma www.formacionbiocidas.es

5 horas presenciales.

Información - Reserva de plaza: [formaciónbiocidas@gmail.com](mailto:formacionbiocidas@gmail.com)