

Programa:
Electiva: Inocuidad y Salubridad Alimentaria

Objetivo General: Brindar a los estudiantes las herramientas necesarias para emprender acciones que garanticen la seguridad posible de los alimentos, tomando en cuenta toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo.

Contenidos:

- Conceptos Básicos.
- Sanidad, Inocuidad.
- Normas Covenin.ISO.
- Cadena Alimentaria
- Riesgos y peligros.
- Prevención.
- Contaminación.
- Control de operaciones.
- Instalaciones: Mantenimiento, limpieza y desinfección.
- Higiene personal
- Buenas Practicas de manufactura

Estrategias metodológicas:

- Talleres teórico – prácticos
- Exposiciones.
- Pruebas teóricas y escritas.
- Debates

Certificación	Sello
Secretaria General	