

ÁREA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE DEL CURSO

HORAS

Introducción al Sistema de Administración de la Inocuidad y Calidad ISO 22000	8
Proceso de Implementación del Sistema de Administración de Inocuidad y Calidad ISO 22000	24
Formación de Auditores ISO 22000	24
Introducción al Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (HACCP)	8
Proceso de Implementación HACCP	24
Buenas Prácticas de Manufactura	16
Buenas Prácticas de Laboratorio	16
Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria	16
Interpretación ISO 22000	16
Auditor Interno ISO 22000	24
Seguridad Alimentaria Post-Proceso (Food Defense & Recall)	16
Criterios Inocuidad Alimentaria	