

Nombre del Curso.

Buenas prácticas de manufactura en la industria de los alimentos

Duración (h).

30

Lugar.

CIDAM

Cupo (máximo y mínimo).

10-25

Contenido general.

1. Introducción a la inocuidad alimentaria
2. Normatividad aplicable
3. Requisitos instalaciones
4. Áreas
5. Servicios
6. Almacenamiento
7. Control de materias primas
8. Agua
9. Control de plagas
10. Introducción al sistema HACCP



Tel: (443) 299-0181 · (443) 299-0264

E-mail: contacto@cidam.org www.cidam.org facebook: /cidam

Antigua Carretera a Pátzcuaro, km 8. Morelia, Michoacán de Ocampo, México. C.P. 58341