

## Inocuidad-Alimentaria-22000

### Inocuidad-Alimentaria-22000

#### 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