

CALIDAD Y SEGURIDAD EN CARNICERÍA E INDUSTRIA ALIMENTARIA



SKU: CT1325

Horas: 10

CONTENIDO

1. APPCC (puntos críticos).
2. Autocontrol.
3. Trazabilidad.
4. Sistema de gestión de calidad.
5. Manual de calidad.
6. Técnicas de muestreo.
7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
10. Medidas de prevención y protección.
11. Situaciones de emergencia.