



TEMARIO

Principios de Diseño Higiénico en Equipos y Plantas de Alimentos (16 h)

1. Introducción al diseño higiénico
2. Requisitos legales y privados
3. Peligros de inocuidad y de calidad.
4. Diseño higiénico de equipos.
5. Limpieza y desinfección
6. Mantenimiento Sanitario.
7. Diseño de instalaciones.
8. Evaluación final y cierre del curso

