



Universidad Nacional
Autónoma de México



INSTITUTO DE
QUÍMICA

INOCUIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVO: Proporcionar los conceptos fundamentales sobre la inocuidad alimentaria, su importancia y consecuencias en la elaboración de alimentos.

DURACIÓN: 20 h

TEMAS GENERALES

1. Definiciones
2. Manejo de alimentos
3. Contaminación
4. Programas de higiene y sanidad
5. Sistemas de calidad
6. Normatividad

El Instituto de Química ofrece la posibilidad de ajustar algún tema, duración, número de sesiones, fecha, lugar y/o número de asistentes de acuerdo a las necesidades específicas de cada cliente.

PARA MAYORES INFORMES COMUNICARSE A:

SECRETARÍA DE VINCULACIÓN

Teléfonos: +52 (55) 56 23 33 08

+52 (55) 56 23 33 09

secretaria.vinculacion@iquimica.unam.mx