

Qué es:

- El curso en Microbiología y legislación está enfocado a conocer cuáles son los procesos de conservación, manipulación y transformación de los alimentos, así como la legislación referente a materia de Seguridad Alimentaria, marco legal aplicable a los sistemas APPCC.
- Reconocer las fuentes de contaminación en los procesos industriales será determinante para detectar los factores de crecimiento microbiológico y las intoxicaciones alimentarias.



Objetivos:

- Conocer las bases de la microbiología alimentaria.
- Reconocer cuáles son los peligros y riesgos en la microbiología.
- Poder analizar y gestionar los peligros y riesgos.
- Conocer la legislación vigente en relación con la Calidad Alimentaria.
- Saber interpretar y aplicar dicha legislación en la microbiología.

Dirigido a:

- Técnicos alimenticios, profesionales relacionados con la industria de alimentación, licenciados/as en tecnología de los alimentos, responsables de las cadenas alimentarias y, en general, todo aquel interesado en formarse y ampliar conocimientos en lo referente a Seguridad Alimentaria.



Para obtener más información sobre precios y horarios te puedes poner en contacto con nosotros en la dirección de correo inadeco@inadeco.es o en el teléfono **985171421**.