

# SEGURIDAD ALIMENTÍCIA

<b>COD.</b>	<b>CURSO</b>	<b>HRS.</b>
SA-01	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	16
SA-02	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	16
SA-03	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	16
SA-04	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	20
SA-05	EMPAQUES PARA ALIMENTOS	16
SA-06	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA PLANTAS DE ALIMENTOS	16
SA-07	LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL DE ALIMENTOS	16
SA-08	GRASAS Y ACEITES	16
SA-09	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	16
SA-10	MICROBIOLOGÍA Y SU RELACIÓN CON LAS BPF, EL SANEAMIENTO Y EL EMPAQUE DE ALIMENTOS	16
SA-11	MANIPULADOR DE ALIMENTO	16
SA-12	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PLANTA	16
SA-13	BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN DE ENVASES Y EMPAQUES Y/O ARTÍCULOS AL ESTAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	16
SA-14	MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	16