

## **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS**

**Duración:** 3 meses

**Modalidad:** virtual

- **Módulo 1**
  - Alimentos.
- **Módulo 2**
  - Cadena alimentaria.
- **Módulo 3**
  - Alteración de los Alimentos.
- **Módulo 4**
  - Contaminación de los alimentos.
- **Módulo 5**
  - Salud.
  - Enfermedad.
- **Módulo 6**
  - ETA Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.
- **Módulo 7**
  - Microorganismos productores de enfermedad.
- **Módulo 8**
  - La higiene alimentaria.
- **Módulo 9**
  - Sistemas de gestión de la calidad.
- **Módulo 10**
  - El Manipulador como responsable.
- **Módulo 11**
  - Limpieza y desinfección.
- **Módulo 12**
  - Conservación de los alimentos.
- **Módulo 13**
  - Procesos de producción.
- **Módulo 14**
  - Código Alimentario Argentino.