

DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA

ACADEMIA DE ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA

**SEMINARIO DE TITULACIÓN
Y/O
CURSO DE ACTUALIZACIÓN****"Prerrequisitos, HACCP y
Sistema de Gestión de Inocuidad"**

OBJETIVO: Aplica el conocimiento en el procesamiento de alimentos durante su elaboración, comercialización y distribución de acuerdo a la normatividad y estándares vigentes en el contexto de la inocuidad alimentaria

DIRIGIDO A:

A egresados, pasantes y estudiantes de las Licenciaturas de:

- Ingeniería en Alimentos,UPIBI
- Ingeniería Farmacéutica,UPIBI
- Ingeniería Química Industrial ESIQIE
- Ingeniería Ambiental,UPIBI
- Ingeniería Bioquímica, ENCB
- Ingeniería Biotecnológica,UPIBI

y carreras afines que se encuentren laborando en el área de los alimentos



Duración: 150 horas
fecha de impartición:
del 6 de Noviembre de 2013
al 19 de Febrero de 2014

Días: Miércoles, Jueves y Viernes
Horario: 18:00 a 22:00 horas.

TEMARIO:

- I.- Fundamentos
- II.- Marco Normativo
- IV.- Diagnóstico
- IV.- Prerrequisitos
- V. HACCP
- VI ISO 22000

Contacto:MAN. Irvingh H.
Alvarado González
Depto. de Ingeniería Bioquímica
Academia de Administración y
Economía
ialvaradog@yahoo.com.mx

(El monto, las indicaciones de pago
y número de cuenta se
proporcionará en las oficinas)

Cel. 04455-4359-3624