



**“La Contaminación en los Productos Cárnicos y su Control”**  
**Código SENCE: 12-379624-99, 12 horas**  
**Modalidad: Presencial, 10 participantes mínimo para realizar el**  
**curso**  
**Valor: \$115.000 por participante**

**Próximos cursos**

**05 y 06 de diciembre**

**Aplicar los fundamentos y conceptos básicos para evitar la contaminación de la carne y productos cárneos por microorganismos, con especial preocupación por la Listeria, ingredientes mal utilizados en el procesamiento y la importancia de una adecuada utilización de la trazabilidad para controlar el proceso de producción.**

Para ver el Temario, pinchar [aquí](#)