

## **PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

**DURACIÓN: 4 SEMANAS MÁXIMO**

**30 HORAS ON-LINE APROX.**

Al término de curso, los participantes están en condiciones de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como aplicar métodos de preservación de los alimentos y elaboración de ellos en forma higiénica para prolongar su duración y evitar que se deterioren o sean perjudiciales para la salud del consumidor.

