

Protección y conservación de alimentos

Síntesis: seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura



En el esquema a continuación se presentan desde los fundamentos de la higiene hasta las técnicas de preservación. Se explora las buenas prácticas de manufactura y las recomendaciones para el almacenamiento, el transporte, la manipulación y la limpieza. Este componente explora los contenidos para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

