



Programa de Capacitación

Seminario - Taller

Buenas Prácticas de Almacenaje y Distribución en la Industria Alimentaria

Información General del Curso

Fecha: lunes 13, miércoles 15 y viernes 17 de septiembre de 2021

Horario: 3:00 p.m. – 5:00 p.m.

Duración del curso: 6 horas (2 horas por día)

Modalidad virtual

Expositor: Licda. Erika Troestch

Contenido

- A. Introducción
- B. Buenas prácticas de almacenamiento de materias primas y productos alimenticios no perecederos
- C. Buenas prácticas de almacenamiento de materias primas y productos alimenticios de la cadena de frío
- D. Buenas prácticas de distribución materias primas y de productos no perecederos
- E. Normativas sanitarias
- F. Taller

Información del Expositor/Facilitador

Licda. Erika María Troestch R.

- Técnico en Procesamiento de Alimentos
- Licenciada en Ciencias y tecnología de Alimentos
- Maestrías en Ciencias de la Ingeniería especializada en Gestión de Calidad
- Postgrado y Maestría en Docencia Superior

Experiencia laboral en asesorías y servicios en procesamiento de alimentos y gestión de calidad.

Certificada por el Ministerio de Salud como Consultora en Servicios de Asesoría Interna del sistema HACCP