

Buenas prácticas en almacenamiento de granos

- **Objetivo:**

Brindar a los participantes criterios generales de prácticas de higiene y procedimientos para la manipulación y procesamiento de alimentos inocuos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

- **Buenas prácticas:**

- ✓ en el calado
 - ✓ en la descarga de camiones y vagones –
 - ✓ En el Embarque
 - ✓ En el almacenamiento y sistemas de conservación
 - ✓ En el transporte
 - ✓ En las toma de muestras
-
- ✓ Sistemas de gestión
 - ✓ Indicadores de buenas prácticas
 - ✓ Sanidad e inocuidad
 - ✓ Desinfección
 - ✓ Homogeneidad de la mercadería