



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El curso de Higiene y Manipulación de Alimentos teórico y práctico tiene como objetivo principal que el manipulador de alimentos reconozca la importancia de la higiene en la preparación de los alimentos para conservar la salud de los consumidores, conozca los medios de contaminación de un alimento, cómo prevenirlos y seguir sus reglamentos.



Objetivos específicos

- 1) Rol del Manipulador de Alimentos (requisitos y deberes en la manipulación, higiene, reglamento, buenas prácticas en la higiene y manipulación de los alimentos)
- 2) Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos (normativas, alteración y contaminación de los alimentos, contaminación física, química y biológica, factores que contribuyen al crecimiento bacteriano, técnicas de uso y aplicación de desinfectantes, contaminación y salud, enfermedades transmitidas por los alimentos)
- 3) Limpieza de Instalaciones y Equipos de Producción



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido.



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:



Modulo 1: Rol del Manipulador de Alimentos

- Requisitos y deberes en la manipulación
- Higiene
- Reglamento
- Buenas prácticas en la higiene y manipulación de los alimentos

Modulo 2: Higiene Alimentaria y Manipulación de Alimentos

- Normativas
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Contaminación física, química y biológica
- Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Técnicas de uso y aplicación de desinfectantes
- Contaminación y salud
- Enfermedades transmitidas por los alimentos



Modulo 3: Limpieza de Instalaciones y Equipos de Producción

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl