

CURSO

Técnicas de Higiene y Manipulación de Alimentos

Al término de las actividades los participantes serán capaces de reconocer los peligros químicos, físicos y microbiológicos asociados a la higiene y manipulación de alimentos.

CONTENIDOS.

- Introducción.
- Higiene Alimentaria: Definición y su importancia en la salud de la población.
- Texto Reglamento Sanitario de los Alimentos que vincula el rol del manipulador.
- Tipos de contaminación de los Alimentos: Química, Física y Biológica
- Condiciones necesarias para el desarrollo de microorganismos
- ¿Cómo llegan los microorganismos a los alimentos?
- Contaminación cruzada.
- Técnicas de higiene y manipulación de alimentos
- Limpieza y desinfección
- Introducción al HACCP (sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control).

Curso online asincrónico, 8 horas

Fecha: cuando tú lo requieras, se inicia con 1 participante, en los horarios que tú dispongas, días y horarios no predeterminados, el participante distribuye el tiempo de manera personalizada.

El participante interactúa con el material didáctico, a través del aula virtual en donde las actividades y evaluaciones cuentan con retroalimentación, por lo que no requiere un facilitador que lidere y oriente el aprendizaje

Consultas e inscripciones en: +56 9 3539 2774
calidad@otecmodelo.cl cursos@otecmodelo.cl

"Actividad de capacitación autorizada por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente al otorgamiento de un título o grado académico"