

# CURSO EN LÍNEA Implementación de un Programa de Manejo Higiénico de Alimentos para Servicios Alimentarios



## CURSO EN LÍNEA Implementación de un Programa de Manejo Higiénico de Alimentos para Servicios Alimentarios



**DURACIÓN TOTAL:**  
36 horas (divididas en 3 niveles).  
**MODALIDAD:**  
En línea, grabado.

### TEMARIO:

#### NIVEL 1 (19.5 horas)

##### Programa de Manejo Higiénico de Alimentos para Servicios Alimentarios. Básico.

1. Introducción a la inocuidad.
2. Peligros que afectan la salud del consumidor: físicos, químicos y biológicos. Buenas prácticas de higiene personal.
3. Etapas de elaboración de alimentos: recepción, almacenamiento, elaboración y servicio. Limpieza y sanitización (instalaciones, equipos y utensilios).
4. Manejo de productos químicos.
5. Manejo de basura y manejo de fauna nociva.

#### NIVEL 2 (7.5 horas)

##### Programa de Manejo Higiénico de Alimentos para Servicios Alimentarios. Intermedio.

6. Especificaciones para instalaciones, equipos y utensilios.
7. Control de trabajos de mantenimiento en el establecimiento.
8. Manejo de ingredientes, material de vidrio y otros materiales quebradizos.
9. Manejo de alérgenos en servicios alimentarios.
10. Interpretación de análisis microbiológicos.

#### NIVEL 3 (7.5 horas)

##### Programa de Manejo Higiénico de Alimentos para Servicios Alimentarios. Avanzado.

11. HACCP\* para servicios alimentarios.
12. Trazabilidad para servicios alimentarios.
13. Evaluación y selección de proveedores para servicios alimentarios.
14. Amenazas y defensa de los alimentos (actos intencionados).
15. Programa de manejo de crisis.

\*HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

### Dirigido a:

Proprietarios, gerentes, jefes de área, chefs, estudiantes en general, a los responsables de la implementación del Programa de Manejo Higiénico de Alimentos en restaurantes, comedores industriales y escolares, comisarías, tiendas de autoservicio y conveniencia. Servicios alimentarios en general.

### Horario:

El participante puede iniciar la capacitación en cualquier momento, en el horario y días de su preferencia, y avanzar con las sesiones a su propio ritmo. Los participantes pueden enviar sus dudas y comentarios por correo electrónico a los instructores para ser atendidos en menos de 24 horas.

### CONSULTA INFORMACIÓN Y PRECIOS:

[www.ideafoodsafetyinnovation.com](http://www.ideafoodsafetyinnovation.com)  
[info@ideafoodsafetyinnovation.com](mailto:info@ideafoodsafetyinnovation.com)



01 8181430750

### ESQUEMA PARA TOMAR LAS SESIONES CONECTADOS POR INTERNET

