

CURSO EN LÍNEA Manejo Higiénico de Alimentos



CURSO EN LÍNEA Manejo Higiénico de Alimentos



DURACIÓN TOTAL:
7.5 horas
MODALIDAD:
En línea, grabado.

TEMARIO:

TEMAS

1. ¿Qué es inocuidad alimentaria? Importancia del manejo higiénico de alimentos.
2. Peligros físicos y químicos. Prevención y control de peligros físicos y químicos.
3. Peligros biológicos. Tipos de microorganismos.
4. Prevención y control de peligros biológicos. Factores que reducen la contaminación y la reproducción de los microorganismos.
5. Prácticas de higiene personal. Importancia del lavado de manos correcto.
6. Prácticas correctas de recepción, almacenamiento, elaboración y distribución.
7. Limpieza y sanitización.
8. Manejo de basura.
9. Control de fauna nociva.
10. Rol y responsabilidades de los manejadores de alimentos.

Dirigido a:

Personal operativo, jefes de área y supervisores de plantas de alimentos y servicios alimentarios.

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
info@ideafoodsafetyinnovation.com

 01 8181430750

ESQUEMA PARA TOMAR LAS SESIONES

CONECTADOS POR INTERNET

