

CURSO

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE

ALIMENTOS



Descripción del curso:

Aplicar Técnicas Seguras Para La Higiene Y Manipulación De Los Alimentos, según la normativa vigente.

Objetivo del curso:

Al final del Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos los participantes serán capaces de aplicar técnicas de higiene y sanitización que permitan manipular alimentos de manera segura para garantizar la salud de los consumidores. Reconocer las medidas para mantener los alimentos en perfectas condiciones de calidad y salubridad, según normativa vigente.

Es de suma importancia mantener una buena higiene y manipulación de alimentos ya que podemos evitar la transmisión de enfermedades alimenticias como la hepatitis, intoxicación alimentaria, la fiebre tifoidea entre otras.

A Quien va dirigido el curso:

A todo público que quiera adquirir conocimientos en el área. Manipuladores de alimentos de la industria, ya sea hospitales, colegios, restaurantes, hoteles, supermercados y todas aquellas personas que trabajen en manipulando alimentos.

PROGRAMA CURRICULAR DEL CURSO:

MÓDULOS	CONTENIDOS
<p>MÓDULO N° 1 Normativas Y Exigencias Para La Manipulación De Alimentos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Normativas 2- Reglamentación Vigente 3- Requisitos Legales 4- Requisitos Reglamentarios 5- Manipulación, Salud de Alimentos Contaminados Y Alterados. 6- Enfermedades De Transmisión Alimentaria.
<p>MÓDULO N° 2 Técnicas Para La Prevención De Contaminación En Alimentos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Agentes Biológicos Contaminantes. 2- Características y multiplicación de Los Microorganismos. 3- Vías De Contaminación. Ciclo Fecal-Oral. 4- Enfermedades De Origen Parasitario. 5- Enfermedades De Origen Viral. 6- Enfermedades Por Bacterias. 7- Prevención De Enfermedades.
<p>MÓDULO N° 3 Técnicas Para La Conservación Segura De Los Alimentos:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Técnicas De Conservación En Frío. 2- Técnicas De Conservación A Través De Agentes Químicos. 3- Técnicas De Conservación Por Deshidratación. 4- Técnicas De Conservación Por Radiaciones Ionizantes.
<p>MÓDULO N°4 Técnicas De Higiene Para La Manipulación De Alimentos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Higiene Personal. 2- Uniforme De Trabajo. 3- Lavado De Manos 4- Higiene De Los Alimentos. 5- Higiene Al Servir. 6- Reglas De Oro. 7- Buenas Prácticas Higiénicas 8- Requisitos De Los Locales Y

	Equipos. 9- Desinfección Y Sanitización. 10- Análisis De Puntos Críticos De Control Conceptos Relacionados Con El Sistema HACC
MÓDULO N°5 Trabajo En Equipo	El trabajo en equipo será fundamental para llevar a cabo las labores con éxito y cumplir los objetivos de la empresa.

- TOTAL, HORAS DE CLASES: 10 horas (pedagógicas)
- N° DE CLASES: 3
- HORARIOS DE CLASES: LUNES Y MARTES 19:00 A 21:30 HORAS, MIERCOLES DE 19:30 A 22:00 HORAS.