



ACREDITADA 3 AÑOS
• GESTIÓN INSTITUCIONAL
• DOCENCIA DE PREGRADO
• VINCULACIÓN CON EL MEDIO
DIC 2013 / DIC 2016



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA

Dirección de Capacitación y Postítulos – DIRECAP

Nombre	: Curso Higiene y Manipulación de Alimentos.
Fecha de Inicio	: Primer Semestre 2016
Jornada	: Vespertino
Total de horas	: 24 horas cronológicas
Horario	: 19:00- 22:00 hrs.
Valor	: \$110.000
Descuentos:	<ul style="list-style-type: none">- Exalumnos y alumnos UTEM 25% de descuento sobre arancel- Exalumnos Direcap 20% sobre arancel- Funcionarios Públicos 20% descuento sobre arancel- Más de una persona de una misma empresa 10% de descuento sobre el arancel- 5 % de descuento sobre arancel por pago Contado.

I) Dirigido A

Personas que trabajen en el área alimenticia o aspiren a desarrollar su vida laboral en este ámbito

II) Contenidos

- Requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos según Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Higiene de los manipuladores y procesos de elaboración.
- Microorganismos y su incidencia en los alimentos.
- Manejo de materias primas, alimentos y su almacenaje.



El área de capacitación de UTEM se reserva el derecho de suspender cursos al no contar con el mínimo de alumnos requeridos.

El alumno se considera Matriculado al formalizar documentando su inscripción y arancel, la ficha de inscripción no es garantía de reserva de cupo.

- Descuentos no acumulables
- Descuentos no aplicables a Inscripción

OTEC Certificada bajo la Norma ISO 9001:2008 y NCh 2728 por SGS Chile Ltda.

Informaciones y Postulaciones

Dirección de Capacitación y Postítulos.
Universidad Tecnológica Metropolitana.
Teléfono: 56-2-787 7758
E-mail: capacitacion@utem.cl