



Nombre : Curso Higiene y Manipulación de Alimentos

Fecha de Inicio : Primer Semestre 2017

Jornada : Diurna / Vespertina

Total de horas : 80 horas cronológicas

Descuentos:

- Exalumnos y alumnos UTEM 25% de descuento sobre arancel

- Mas de una persona de una misma empresa asiste cada uno tiene un 10% de descuento sobre el arancel

- 5 % de descuento sobre arancel por pago Contado.

Fundamentación

Este Curso ha sido estructurado para manipular y conocer las normas y sistemas que buscan la seguridad alimentaria, la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.

II) Dirigido A

Personas que se desempeñen en funciones relacionadas con el proceso productivo y manipulación de alimentos.

III) Objetivos

- Al finalizar la actividad el alumno conocerá los aspectos principales involucrados y sabrá aplicar técnicas y procedimientos adecuados para la correcta manipulación y conservación e higiene de los alimentos.
- Internalizar hábitos de higiene y cuidado personal y ambiental en la manipulación de productos específicos.
- Normas y programas de seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos y dominio de las herramientas teóricas que permitan mejorar su desempeño laboral en la industria agroindustrial y alimentaria.

IV) Contenidos

Normativas

Inocuidad

Clasificación de los Alimentos

Microbiología Básica

Higiene Personal

Buenas prácticas de Sanitización





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.

Información y Postulaciones

Dirección de Capacitación y Postítulos.
Universidad Tecnológica Metropolitana.
Teléfono: 56-2-2787 7758 E-mail: capacitacion@utem.cl

