



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD A DISTANCIA

Duración: 120 Horas

Código Sence: 1237980593

El curso está dirigido a personas que por su perfil de cargo se desempeñen como manipuladores de alimentos y/o chef.

Actualmente, la normativa establece que las condiciones sanitarias de producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para consumo humano, deben ceñirse a un estricto procedimiento de inocuidad con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población, y garantizar el suministro de productos sanos.

Esta actividad de capacitación ha sido diseñada con la finalidad de promover el desarrollo de competencias laborales, tales como la preparación inocua de alimentos que involucre el corte, cocción, porcionamiento de productos sanos, para el consumo humano y respetando las normas de higiene vigentes. Todo ello, contribuye a que el participante se transforme en un agente de prevención de la contaminación alimentaria y las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's).



Objetivo General

Al finalizar la actividad los participantes serán capaces de manejar las técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria, para prevenir Enfermedades de Trasmisión Alimentaria y llevar a cabo una correcta manipulación de alimentos.

>>> Contenidos

Módulo 1: Enfermedades de Transmisión Alimentaria y los microorganismos

- Conceptos generales.
- Contaminación de alimento.

Módulo 2: Enfermedades de Transmisión Alimentaria

- Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Clasificación de las ETA's.

Módulo 3: Medidas de protección de los alimentos

- Técnicas de conservación de alimentos.
- Medidas higiénicas preventivas.

Módulo 4: Medidas preventivas durante la elaboración de alimentos

- Higiene en el proceso de elaboración.
- Cinco claves para la inocuidad.



¡Te invitamos a ser un agente de prevención de las ETA's,
a través de una adecuada manipulación de los alimentos!

Objetivos específicos

Algunos beneficios

Manejarás técnicas de higiene y seguridad alimentaria.

Ampliarás tus conocimientos acerca de las ETA's.

Dominarás las medidas de protección de los alimentos y las medidas preventivas para garantizar la inocuidad alimentaria.



Santiago

Tucapel Jiménez 40, Los Heroes
Fono: 2 2664 7881

 **GRUPOASYSTE**
SIEMPRE MAS

 **CFL**
CAPACITACION

 **PRENTAS**
CONSULTORES

 **ASYSTE**
CONSULTORES

www.asyste.cl



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD A DISTANCIA

Duración: 100 Horas

Código Sence: 1238020548

El curso está dirigido a personas que por su perfil de cargo se desempeñen como manipuladores de alimentos y/o chef.

Actualmente, la normativa establece que las condiciones sanitarias de producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para consumo humano, deben ceñirse a un estricto procedimiento de inocuidad con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población, y garantizar el suministro de productos sanos.

Esta actividad de capacitación ha sido diseñada con la finalidad de promover el desarrollo de competencias laborales, tales como la preparación inocua de alimentos que involucre el corte, cocción, porcionamiento de productos sanos, para el consumo humano y respetando las normas de higiene vigentes. Todo ello, contribuye a que el participante se transforme en un agente de prevención de la contaminación alimentaria y las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's).



Objetivo General

Al finalizar la actividad los participantes serán capaces de manejar las técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria, para prevenir Enfermedades de Trasmisión Alimentaria y llevar a cabo una correcta manipulación de alimentos.

Contenidos

Módulo 1: Enfermedades de Transmisión Alimentaria y los microorganismos

- Conceptos generales.
- Contaminación de alimento.

Módulo 2: Enfermedades de Transmisión Alimentaria

- Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Clasificación de las ETA's.

Módulo 3: Medidas de protección de los alimentos

- Técnicas de conservación de alimentos.
- Medidas higiénicas preventivas.

Módulo 4: Medidas preventivas durante la elaboración de alimentos

- Higiene en el proceso de elaboración.
- Cinco claves para la inocuidad.



¡Te invitamos a ser un agente de prevención de las ETA's,
a través de una adecuada manipulación de los alimentos!

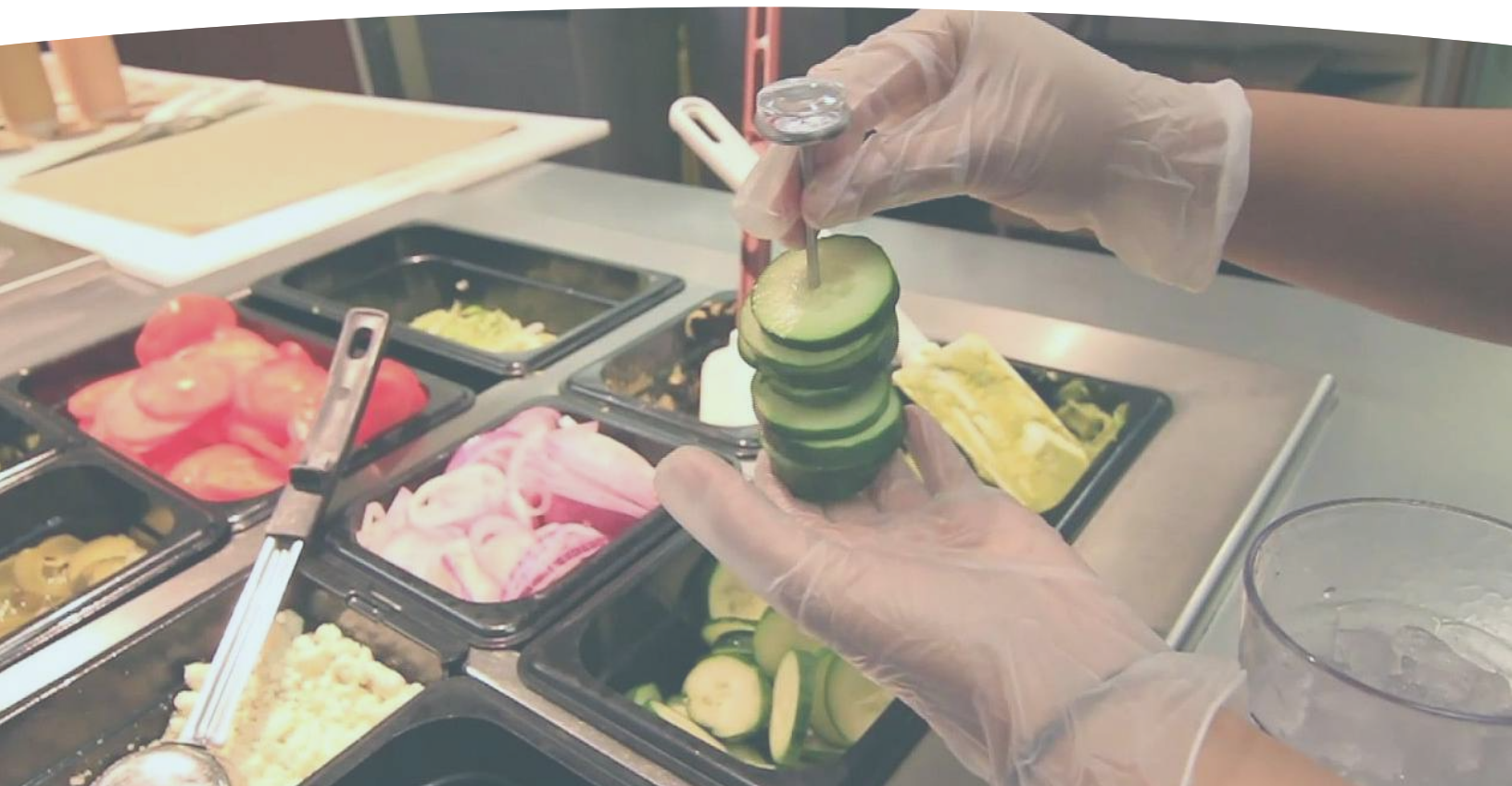
Objetivos específicos

Algunos beneficios

Manejarás técnicas de higiene y seguridad alimentaria.

Ampliarás tus conocimientos acerca de las ETA's.

Dominarás las medidas de protección de los alimentos y las medidas preventivas para garantizar la inocuidad alimentaria.



Santiago

Tucapel Jiménez 40, Los Heroes
Fono: 2 2664 7881

 **GRUPO ASYSTE**
SIEMPRE MÁS

 **CFL**
CAPACITACION

 **PRENTAS**
CONSULTORES

 **ASYSTE**
CONSULTORES

www.asyste.cl



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD E-LEARNING

Duración: 60 Horas

Código Sence: 1237989976

El curso está dirigido a todos los operarios, personal de cocina, transportistas, técnicos, jefes de área y personal en general que participa en la cadena de preparación de alimentos, para garantizar su adecuada manipulación y conservación.

Actualmente, la normativa establece que las condiciones sanitarias de producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para consumo humano, deben ceñirse a un estricto procedimiento de inocuidad con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población, y garantizar el suministro de productos sanos.

Esta actividad de capacitación ha sido diseñada con la finalidad de promover el desarrollo de competencias laborales, tales como la preparación inocua de alimentos que involucre el corte, cocción, porcionamiento de productos sanos, para el consumo humano y respetando las normas de higiene vigentes. Todo ello, contribuye a que el participante se transforme en un agente de prevención de la contaminación alimentaria y las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's).



Objetivo General

Al finalizar la actividad los participantes serán capaces de manejar las técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria, para prevenir Enfermedades de Trasmisión Alimentaria y llevar a cabo una correcta manipulación de alimentos.

>>> Contenidos

Módulo 1: Enfermedades de Transmisión Alimentaria y los microorganismos

- Conceptos generales.
- Contaminación de alimento.

Módulo 2: Enfermedades de Transmisión Alimentaria

- Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Clasificación de las ETA's.

Módulo 3: Medidas de protección de los alimentos

- Técnicas de conservación de alimentos.
- Medidas higiénicas preventivas.

Módulo 4: Medidas preventivas durante la elaboración de alimentos

- Higiene en el proceso de elaboración.
- Cinco claves para la inocuidad.



¡Te invitamos a ser un agente de prevención de las ETA's,
a través de una adecuada manipulación de los alimentos!

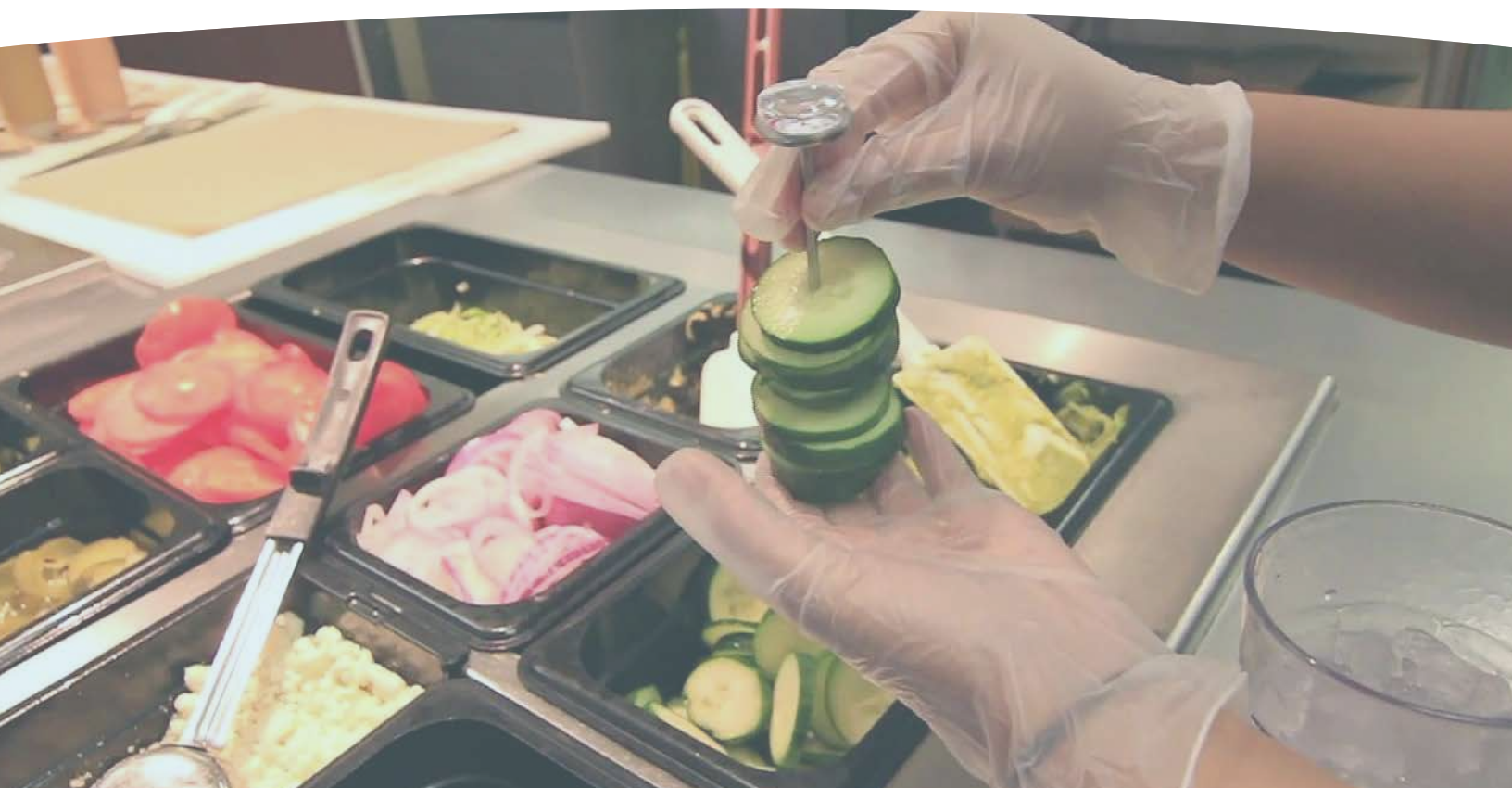
Objetivos específicos

Algunos beneficios

Manejarás técnicas de higiene y seguridad alimentaria.

Ampliarás tus conocimientos acerca de las ETA's.

Dominarás las medidas de protección de los alimentos y las medidas preventivas para garantizar la inocuidad alimentaria.



Santiago

Tucapel Jiménez 40, Los Heroes
Fono: 2 2664 7881

 **GRUPOASYSTE**
SIEMPRE MAS

 **CFL**
CAPACITACION

 **PRENTAS**
CONSULTORES

ASYSTE
CONSULTORES

www.asyste.cl