



Higiene y manipulación de alimentos

Objetivos

Capacitar en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para garantizar la inocuidad y seguridad en su preparación, conservación y servicio.

Dirigido a:

Audidores, consultores, técnicos de laboratorio, responsables de calidad, estudiantes y personal de comedores, restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación.

Contenido del curso:

- Inocuidad y calidad de los alimentos: peligros, contaminación y ETAs.
- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y conservación de alimentos.
- Limpieza, desinfección, control de plagas y monitoreo microbiológico.

Habilidades a desarrollar

Aplicar BPM, garantizar inocuidad alimentaria y ejecutar programas de limpieza, desinfección y control ambiental.



Presencial



8 horas