

Denominación de la Acción Formativa:

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Propósito: Aplicar pautas de desempeño, procedimientos operativos y lineamientos de higiene, orientados a asegurar el cumplimiento de las exigencias normativas en la manufactura, expendio y manipulación de alimentos, considerando criterios de salubridad e inocuidad y bienestar personal y social.

Dirigido a: Profesionales, Técnicos y operarios de las áreas de manufacturación de

Contenido programático:

- Reglamentos técnicos para control de alimentos.
- Exigencia del certificado para manipuladores de alimentos (resolución SG-457-96 MSAS).
- Definición y clasificación de alimentos.
- Inocuidad alimentaria.
- Fuente de contaminación de alimentos: Biológica, química y física.
- Factores necesarios para el desarrollo de microorganismos.
- Tipos de contaminación.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Manipulación de alimentos y cadena agroalimentaria.
- Manipulador de alimentos. Higiene del manipulador.
- Conservación de alimentos.

Duración:
08 horas

