

Requisitos técnicos

Para el correcto funcionamiento de la aplicación es necesario que cumplas con los siguientes requerimientos:



- Navegador web:
 - Internet Explorer versión 7 o superior
 - Mozilla Firefox versión 4 o superior
 - Google Chrome versión 4 o superior
- Resolución del monitor de 1366 x 768
- Cuenta de correo electrónico a la que puedas acceder desde donde vas a realizar tu capacitación y examen.



Requisitos técnicos

Perfil de ingreso

Para poder ingresar al curso es recomendable que cumplas con los siguientes requisitos:

- Ser trabajador en el servicio de alimentos (restaurante, snack, foodtrucks, comedor industrial, entre otros)
- Capacidades:
 - Capacidad de trabajo.
 - Mentalidad analítica y de razonamiento lógico.
- Competencias:
 - Conocimientos básicos en el manejo de alimentos.
 - Lectura comprensiva.
 - Informática a nivel de usuario.





Objetivo

Al término del curso el participante contará con conocimientos actualizados en el manejo higiénico de los alimentos de acuerdo a la Normativa sanitaria vigente, que le permitan seguir desarrollando sus actividades correctamente.

Te invitamos a que inicies con optimismo, el conocimiento del manejo higiénico de los alimentos no es sólo para emplearlo en el trabajo, sino también en nuestro hogar.



Programa

Módulo 1: Bienvenida



- Diagnóstico del perfil de ingreso
- ¿Qué es inocuidad?
- Situación actual

Módulo 2: Riesgos en la Preparación de los Alimentos



- Factores de Contaminación
- Vehículos de transmisión de enfermedades.

Módulo 3: ETA'S



- Enfermedades transmitidas por Alimentos
- Microorganismos de relevancia en la industria alimentaria

Módulo 4: Normativa Sanitaria



- Instalaciones y Áreas
- Equipo y Utensilios
- Servicios
- Almacenamiento
- Control de Operaciones
- Control de Materia Prima
- Control de envasado
- Control del agua en contacto con los alimentos
- Mantenimiento y Limpieza
- Control de Plagas
- Manejo de Residuos
- Salud e Higiene del personal
- Transporte
- Capacitación



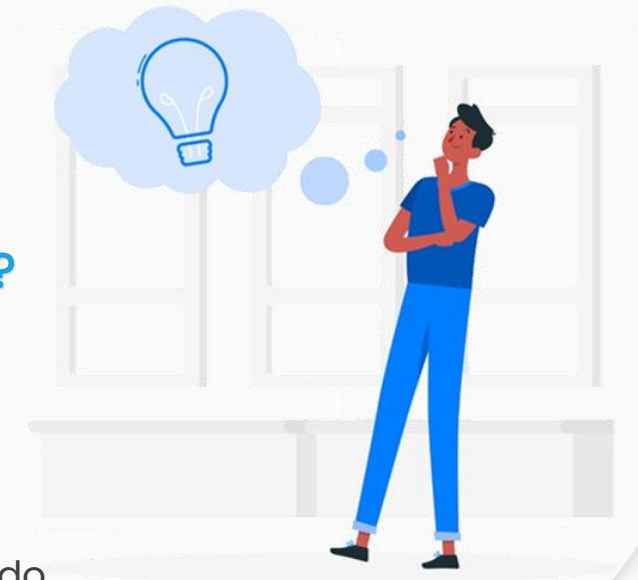
Actividad de aplicación

Objetivo: Conocer la idea individual del concepto de higiene y su aplicación

- **Instrucciones:**
- Reflexione sobre la siguiente cita:

¿La higiene es momentánea o es permanente?

- Capture su respuesta en el archivo de Word proporcionado.



Continúa en la siguiente lección...

