

MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Objetivo:

Al finalizar el curso, el participante **identificará eficazmente**, las prácticas básicas de higiene, que deben establecer y aplicar las personas y organizaciones dedicadas a la manipulación de alimentos y bebidas de consumo humano, **obteniendo la capacidad de aportar y establecer mejoras en su operación diaria. Con referencia a la NOM 251 SSA 2009 , NMX F 605 NORMEX 2018 y EC 0081**

 **Duración:** 08 horas



Modalidad: Remota o Presencial

Perfil del participante

Dirigido a: Las personas que se desempeñan como manipuladores de alimentos

Beneficios del curso

Según la Organización Mundial de la Salud, el concepto de manipulación de alimentos hace referencia a la inocuidad de los alimentos. Al existir una relación estrecha entre inocuidad de los alimentos, nutrición y seguridad alimentaria, conceptos que todos los profesionales del sector deben conocer y manejar de manera correcta en una cocina.

MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS



Temario

- CONCEPTOS BÁSICOS
- CADENA ALIMENTARIA
- CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
- ETA`s.
- HIGIENE PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- FABRICAS
- ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- EXPENDIOS
- LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.



El curso incluye: DC-3, constancia de participación, manual para el participante, material de trabajo.

MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Condiciones de pago

100% del pago previo al inicio del evento de capacitación

Política de cancelación

- ▶ En cursos cerrados (remotos o presenciales):
No se cobrarán cargos, siempre y cuando el cliente notifique 48 horas antes del evento y su depósito será devuelto de manera íntegra a los datos que nos indique, de lo contrario se realizará un cargo del 30%.
El cliente deberá reembolsar gastos realizados relacionados con viáticos.
- ▶ Cancelación por parte de GGI
Para cursos abiertos, en caso de no reunir el aforo mínimo de 5 personas, podría darse por cancelado el evento, se dará aviso 2 días antes y se regresará al cliente el 100% de su pago.
Para cursos cerrados, en caso de eventos extraordinarios, se reagendará en común acuerdo con el cliente o si el cliente lo determina, se regresará el 100 % de su pago.