

Manejo higienico de alimentos con alienación a estándar EC0081

Objetivo:

Al finalizar el curso, el participante evaluara la importancia de implementar las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, de acuerdo a la NOM 251 SSA 2009 y estándar de competencia EC 0081

 **Duración:** 16 horas



Modalidad: Remota o Presencial

Perfil del participante

Dirigido a personal administrativo y operativo que tiene en sus funciones la manipulación de alimentos, personal responsable de la vigilancia de los Sistemas de inocuidad alimentaria, personal responsable de liderar al personal operativo, personal operativo

Beneficios del curso

Los cimientos de los sistemas de inocuidad alimentaria, son el **bien hacer** de los manipuladores de alimentos, comúnmente conocidas como buenas practicas de fabricación, en infraestructura, ambiente, metodologías y personas.



Manejo higienico de alimentos con alienación a estándar EC0081



Temario

- La inocuidad alimentaria
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Tipos de peligros en los alimentos
- Normativa nacional e internacional
- Instalaciones y áreas
- Requisitos para equipos y utensilios
- Requisitos para los servicios
- Almacenamiento y control de operaciones.
- Control de materias primas
- Control de plagas y manejo de residuos.
- Salud e higiene del personal
- Capacitación y competencias del personal
- EC 0081



El curso incluye:

- Constancia de habilidades DC-3
- Constancia de participación
- Manual para el participante
- Material de trabajo.

Manejo higienico de alimentos con alienación a estándar EC0081

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.

Certificación

Para proceso de certificación solicite más informes a + 52 56 3287 7558