



**CURSO
MANIPULACION Y
CONSERVA DE
ALIMENTOS
MY-5-2-247**

**INFORMACION E
INSCRIPCIONES:**
Organismo Técnico:

info@fecs.cl

Fono: 56-32-2711570 -
78775812

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Este curso de capacitación permitirá manejar herramientas básicas de higiene y sanidad de tal manera de manipular y preparar alimentos de manera segura para la salud de las personas y prevenir enfermedades alimenticias derivadas de la contaminación de éstos, aplicando técnicas y herramientas culinarias.

CONTENIDOS

- Módulo Higiene del Personal e Infraestructura.
- Módulo Producción Segura de los Alimentos.
- Módulo Procedimientos de Bodega y Almacenamiento.
- Programas de Aseguramiento de Calidad (PAC) en la producción de alimentos.
- Módulo Preparación de Alimentos utilizando técnicas de hervido, cocción, freído y horneado en condiciones inocuas.

METODOLOGÍA

Metodología activa de formación profesional que alude a un formato de aprender haciendo, en forma práctica continúa, cooperativa y flexible. Modalidad presencial.

Taller práctico.

DURACIÓN y CRITERIOS DE APROBACION.

60 Horas Cronológicas

Incluye material del curso y pechera de género.

Criterios de Aprobación:

80% de Asistencia a Clases.

Nota 4.0 o equivalente.

REQUISITOS DE POSTULACION:

Ser beneficiario del Programa Empresa y Negocios.

Comunas: Valparaíso, Viña, Quillota y San Felipe