

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Tipo: Curso

Lugar: C.F.H.T. Padre Pedro Arrupe S.J (Solanda)

Duración: 20 horas

Horario: Sábados

Inicio: Al superar el punto de equilibrio





## PLAN DE CURSO CAPACITACIÓN.

### NOMBRE DEL CURSO:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

### GENERALIDADES DEL CURSO:

Una de las medidas de la salud pública es evitar la contaminación en los alimentos en distribución, abastecimiento de los productos alimenticios por ello el Centro de capacitación "P. Pedro Arrupe s.j." , oferta el curso de capacitación continua en Manipulación en alimentos facilitando aplicar pautas correcta en su trabajo cotidiano.

Este curso está dirigido a promover las buenas prácticas, en mecanismos de regulación y control requeridos en la producción, fabricación, conservación de los productos alimenticios, en forma segura e higiénica que con lleve al desempeño de calidad en atención del público en general

### NIVEL DEL CURSO.

BÁSICO

INTERMEDIO

AVANZADO

X

### OBJETIVO GENERAL.

Capacitar al personal en manipulación de alimentos mediante actividades dinámicas que permita procesos enriquecedores con el fin de dotar herramientas de calidad en su desempeño laboral.

### ESPECÍFICOS.

Elaborar el diseño curricular que permita el desarrollo del curso de capacitación continua con resultados de aptitudes laborales.

Implementar el manual de manipulación de alimentos para facilitar el desarrollo del curso.

**PERFIL DEL PARTICIPANTE.**

Jóvenes y adultos.

Necesidad u motivación de capacitación para una ocupación laboral.

**PERFIL DOCENTE.**

Instructores con título académico profesional.

Experiencia de dominio de técnicas y procedimiento en áreas a fin del curso de capacitación.

**CONTENIDOS**

TEMAS	SUBTEMAS	TIEMPO
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>--Manipulación higiénica de alimentos.</li> <li>-Enfermedades.</li> <li>-Conservación de alimentos.</li> <li>-Alimentación saludable.</li> <li>-Cadena Alimentaria.</li> <li>-Peligro de plagas.</li> <li>-Utensillos.</li> <li>-Regla de manipulación.</li> <li>-BPM.</li> </ul>	
	TOTAL HORAS	20

**HORARIOS RECOMENDABLES PARA EL CURSO**

DIAS	HORARIO
Sábados	09h00-12h00

**RECURSOS:**

Herramientas de cocina

Otros: tiza líquida, hoja de actividades, material concreto para expresión plástica.