



**CURSO PRESENCIAL**

# **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**Duración 4 horas pedagógicas**

**INCLUYE CERTIFICACIÓN OTEC**

**Toda la información al +569 48183707**

# CONTENIDOS

## Aprenderas lo siguiente:

- Asepsia y Antisepsia.
- Buenas practicas higienicas del manipulador (BPM).
- Limpieza y desinfeccion.
- Utilizacion adecuada de los desinfectantes.
- Elementos de proteccion personal (EPP).
- Lavado de manos.
- Conservacion y almacenamiento de alimentos.
- Metodos para evitar desperdicios de los alimentos.
- Errores mas comunes en la manipulacion de los alimentos.
- Autorizacion sanitaria.
- Seguridad de higiene en el hogar.
- Manejo crisis sanitaria Covid-19

## Beneficios

- *Clases presenciales y prácticas.*
- *Manual pasó a paso de cada procedimiento en PDF.*
- *Incluye todos los materiales.*
- *12 alumnos máximo por sala.*
- *Salas climatizadas.*
- *Incluye certificación Otec si lo realiza como persona natural o con registro sence si lo realiza como empresa con franquicia tributaria.*
- *Nuestra Otec Cuenta con registro sence y NCH2728.*

