



Malla Curricular Manipulación de Alimentos

OBJETIVO:

- Al término de la actividad, los participantes estarán en condiciones de manejar buenas prácticas en manipulación de alimentos y de aplicar la higiene en su desempeño laboral según la reglamentación sanitaria vigente.

DURACIÓN:

- **8 Horas**

MÓDULO 1: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

- Definiciones Básicas.
- Producción de Alimentos.
- Higiene del Manipulador (a).
- Buenas Prácticas.

MÓDULO 2: CONTROL DE CALIDAD

- Recepción de Materias Primas.
- Bodega.
- Venta y Distribución.
- Elaboración.
- Etiquetado.
- Lavado de Manos.
- Limpieza y Desinfección.

MÓDULO 3: CONTROL DE PLAGAS

- Uso de las 3D.
- Plaguicidas.
- Fungicidas.
- Esterilización.
- Desinfección de zona de trabajo.

MÓDULO 4: HACCP

- Principios.
- Implementación.
- Auditorías.
- Check List.
- Uso del HACCP.

MÓDULO 5: EMPRENDIMIENTO Y RESOLUCIÓN SANITARIA

- Cómo Emprender.
- Obtención de Resolución Sanitaria.