

FICHA TEMÁTICA

Cursos Online

Curso: Manejo higiénico de alimentos y bebidas

Este curso es en la modalidad en línea a través de la herramienta Zoom.

Las clases serán en tiempo real en los días y horario publicados.

Las sesiones no serán grabadas y el participante sólo tendrá acceso a las sesiones del curso en el grupo al cual se haya inscrito.

Requisitos:

- Entregar la documentación requerida: identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio.
- Realizar el pago del curso.
- Saber leer y escribir.
- Tener conocimientos básicos de la preparación de alimento y sus cuidados al manejar la comida.
- Llenar el formato de inscripción.

Objetivo:

Optimizar la calidad de alimentos y bebidas en la producción industrial, así como su apropiada manipulación, mediante el cumplimiento de las normas de calidad e higiene.

Dirigido:

Personas con habilidad de comunicación verbal y escrita, contar con la competencia para aplicar operaciones aritméticas básicas y actitud de servicio, con gusto por la preparación de alimentos con métodos y técnicas profesionales.

Temario:

1. Implementar y conocer las normas oficiales mexicanas vigentes en materia de higiene para la manipulación de alimentos y bebidas.
2. Realizar una supervisión de calidad del estado general de los productos al ser recibidos.
3. Conocer las diferentes fases de almacenamiento de alimentos, conocer los tipos de anaqueles y contenedores necesarios, así como saber las temperaturas de refrigeración y congelación.
4. Supervisar las condiciones adecuadas en contenedores y vehículos para el traslado de los alimentos.

Duración:

30 horas.

Compromisos:

Asistir puntualmente a todas las sesiones.

Cumplir con las disposiciones que marquen los instructores.

Entregar en tiempo y forma la documentación solicitada por el IDEFT.

Documento que se otorgará:

Constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido el curso.

Número de participantes:

10 mínimo.