



## CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS TA-01-5-42

INFORMACION E  
INSCRIPCIONES:  
Organismo Técnico:

[info@fecsc.cl](mailto:info@fecsc.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.
- Módulo Interpretación de Recetas.
- 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 continua, cooperativa y flexible. Modalidad presencial.

Taller práctico.

### DURACIÓN y CRITERIOS DE APROBACION.

80 Horas Cronológicas

Incluye material del curso, pechera de género y cuchillo de cocina .

Criterio de Aprobación: 75% de Asistencia a Clases. Nota 4.0 o equivalente.

### REQUISITOS DE POSTULACION:

Trabajadores entre 18 y 60 años (mujeres) y entre 18 y 65 años (hombres).

Trabajadores con, al menos, 12 cotizaciones, continuas o discontinuas, a lo largo de su vida laboral.

Trabajadores con al menos 6 cotizaciones en los últimos 12 meses.

Trabajadores con un Sueldo Imponible promedio de los últimos 12 meses de hasta \$600.000.

### CURSO FINANCIADO CON RECURSOS DEL ESTADO