

1. DATOS GENERALES

NOMBRE DEL CURSO:	BUENAS PRÁCTICAS EN MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS		
FECHA DE INICIO:	27 DE JULIO DE 2020	FECHA DE FINALIZACIÓN:	07 DE AGOSTO DE 2020
INVERSIÓN:	\$ 32.00 (TREINTA Y DOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA CON 00/100)		
LUGAR DEL CURSO:	ZOOM (VIDEO CONFERENCING) - PLATAFORMA VIRTUAL E INSTALACIONES PARA PRÁCTICAS		

2. ACADÉMICO

OBJETIVO Y TEMARIO

OBJETIVO GENERAL:	Desarrollar un curso on line con el objetivo de proporcionar a los manipuladores de alimentos información necesaria sobre su salud, higiene e inocuidad de los alimentos y las buenas prácticas de manipulación y procedimientos estandarizados de saneamiento y bioseguridad, así como su correcto transporte y entrega al consumidor final.
OBJETIVOS ESPECIFICOS:	Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos. Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos. Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.
MODALIDAD:	Explicativa.
PERFIL DEL PARTICIPANTE:	Público en general.

ORD.	CONTENIDO DEL CURSO: TEMAS Y ACTIVIDADES	N° HORAS
1	Peligros de los alimentos.	1
2	Enfermedades transmitidas por los alimentos.	1
3	Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos.	3
4	Claves para la inocuidad de los alimentos	2
5	Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos.	3
6	Áreas para almacenamiento de alimentos.	2
7	Conservación y almacenamiento de alimentos.	3
8	Higiene de los manipuladores.	3
9	Normas para el Transporte de alimentos.	2
TOTAL DE HORAS		20

3. CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

Certificado emitido por el Centro de Educación Continua, con el aval de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.

4. HORARIO

DISPOSICIONES GENERALES:	El curso de "Buenas Prácticas en Manipulación, Conservación y Entrega de Alimentos" se desarrollará en la modalidad de aprendizaje sincrónico a través de la herramienta tecnológica ZOOM (Video Conferencing).
---------------------------------	---