BUENAS PRÁCTICAS DE CATERING.

OBJETIVOS DEL CURSO

Este curso pretende entregar las herramientas y conocimientos para que periódicamente puedan evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados por las empresas de alimentación colectiva.

CONTENIDOS

Módulo I Introducción Conceptos Básicos de Buenas Practicas de Manipulación:
Rol del Manipulador de alimentación colectiva ; Exigencias Básicas del Reglamento Sanitario, Codex, y normativas especificas de inocuidad .

Módulo II Análisis de Peligros y PCC:
Peligros potenciales y control de la contaminación.

Módulo III Establecimiento:
Condiciones del Entorno e interior del casino; Instalaciones de manipuladores y áreas de trabajo; Almacenamiento de ingredientes y productos terminados; Condiciones de refrigeración; Control de plagas.

Módulo IV Control del Personal:
Uniforme; Salud; Higiene; Visitas; Capacitación.

Módulo V Control de la Operación:
Limpieza y desinfección de Equipos y utensilios; Materias primas; Control de temperatura y exposición de los alimentos; Tipos de Contaminación; Practicas de congelación y descongelación. Vida Útil. Proceso de elaboración; Grasas y Aceites. Recalentamiento de alimentos. Rotulación; Trazabilidad; Transporte.

GRUPO OBJETIVO

Funcionarios que interactúen directamente en el catering y / o alimento .

REQUISITOS DE INGRESO

Conocimiento Básico de Operación de Catering.

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: Presencial.

Duración: 16 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7)

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Limitada.

Rut OTEC: 76.146.247-4

MAYORES INFORMACIONES

contacto@powercapacitacion.cl

Fonos +56944024995

PowerCap
CAPACITACIONES