




UCIMED

CERTIFICACIÓN

**MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS**

FECHA
**27 DE ABRIL Y
4 DE MAYO 2019**


**NUTRICIÓN
UCIMED**

**PROGRAMA DE
EDUCACIÓN
CONTINUA**


UCIMED

MÁS INFORMACIÓN

 **8373 1334**

 **educacioncontinua@ucimed.com**

Curso	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Instructores	DRA. CAROL CASTILLO GONZALO
Fecha	27 ABRIL y 4 DE MAYO 2018
Horario	8.00 AM A 5.00 PM.
Acreditada por	INA
Aula	Audiovisual G 3 piso edificio Stein
Dirigido a	Persona vinculadas con la manipulación de alimentos
Precio	₡20.000.00
Cupo máximo	30
Programa	Adjunto
Matricula	<p>1. Puede matricular en línea utilizando este link y pagando con tarjeta crédito o débito.</p> <p>https://goo.gl/Np7kdz</p> <p>2. Si matricula pagando por Transferencia electrónica, utilice esta cuenta y envíe el comprobante de pago a este correo educacioncontinua@ucimed.com</p> <p>Banco Nacional de Costa Rica</p> <p>A nombre de: Fundación Escuela Autónoma de Ciencias Médicas</p> <p>Céd. Jurídica: 3-006-045039</p> <p>Enviar copia del pago a educacioncontinua@ucimed.com</p> <p>Depósito bancario Cuenta:</p> <p>C #: 100-01-000-219301-1</p> <p>Transferencia SINPE Cuenta Cliente:</p> <p>C #: 15100010012193011</p>

Curso de Manipulación de Alimentos

El módulo de manipulación de alimentos pretende enseñar al estudiante el manejo correcto de los alimentos a través del conocimiento de técnicas y aplicación de buenas prácticas garantizando la inocuidad de los mismos, lo que asegura la salud de los consumidores. El módulo es avalado por el INA .

Objetivo

Manipular correctamente los alimentos de acuerdo a la aplicación de prácticas y técnicas correctas que garanticen alimentos seguros

Duración: 20 horas

Contenido

- Responsabilidades en inocuidad alimentaria
- Deberes del manipulador de alimentos
- Composición nutricional de los alimentos
- Alimentos alterados, adulterados y contaminados
- Enfermedades de transmisión alimentaria
- Recibo de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Cocción de alimentos, contaminación cruzada, abuso de tiempo y temperatura, temperaturas seguras para la cocción de los alimentos.
- Métodos de conservación de los alimentos
- Distribución segura de los alimentos
- Condiciones de infraestructura
- Control de plagas y desechos
- Programas de limpieza y desinfección
- Evaluación escrita y retroalimentación