

Curso/ Taller	Higiene y seguridad alimentaria
Duración (en horas)	10
Descripción	<p>EL curso aborda las buenas prácticas para el almacenamiento, preparación y conservación de alimentos identificando los posibles riesgos y las medidas de seguridad correspondientes.</p> <p>Capacita a los/las participantes para aplicar buenas prácticas en la manipulación segura de alimentos cuidando la higiene ambiental y personal y hacer uso responsable de los productos alimenticios en sus fases de elaboración, servicio o consumo.</p>
Tipo de certificación	Otorga certificado de asistencia .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de asistencia al curso.