



ACTIVIDAD E-LEARNING

CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (12 HORAS)

OBJETIVOS

Al finalizar el curso el participante será capaz de:

1. Comprender cabalmente e internalizar los fundamentos científicos y técnicos de la higiene alimentaria.
2. Aprender a aplicar medidas preventivas en la realización de las tareas de elaboración y proceso de alimentos.
3. Diseñar y aplicar los mecanismos de verificación adecuados para el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en todos los eslabones de la cadena productiva de alimentos.

SERVICIOS

Se otorga:

1. Usuario y Clave: Disponible durante 30 días a partir de la fecha de inicio acordada con el contratante.
2. Horario: Libre de acceso y administrable por el participante.
3. Diploma: Se otorga una vez el participante haya finalizado la actividad y obtenido puntuación apta para la aprobación.



ORGANISMO
ACREDITADO
NCH2728 E
ISO9001:2008

SOLICITE ACCESO AL
CURSO DEMO A:
EVALDEZ@FORMARCHILE.CL

DISPONIBLE PARA
EMPRESAS Y
PARTICULARES

DESCUENTOS PARA
EMPRESAS

COSTO: 32.000
PESOS

FORMAR CHILE
CAPACITACIÓN LTDA.

Ahumada 312, oficina 618.
Santiago. Región
Metropolitana.

www.FORMARCHILE.cl

Contacto: 0225031916 -
63404700