



Protección y Conservación de Alimentos

La protección y conservación de los alimentos aborda una combinación de obstáculos físicos, químicos y biológicos para controlar el deterioro. La higiene de los alimentos depende de la higiene y calidad de las materias primas y de los ingredientes, por lo tanto es fundamental saber ciertas características de su protección y conservación que se deben cumplir en cada una de las etapas del proceso.

El programa de **Protección y conservación de alimentos** tiene el objetivo de proporcionar al aprendiz los elementos básicos para entender y comprender lo importante que es la protección de los alimentos, así como las normas de higiene y manipulación las BPM, el sistema de HACCP esto con el fin garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad, disposición y acceso a los alimentos.

Contenido

- Principios de buenas prácticas de manufactura.
- Interpretación de procedimientos operativos y normas internas de la empresa.
- Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Legislación sanitaria vigente.
- Conceptos básicos de manejo de residuos.
- Conceptos básicos sobre control integral de plagas.
- Conocimiento básico de conservación de alimentos.
- Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.

Habilidades que Desarrolla

- Identifica y reporta los riesgos de contaminación en el proceso y reportados según procedimiento.
- Manipula los alimentos según su naturaleza de acuerdo al procedimiento establecido y legislación sanitaria vigente.
- Ejecuta el proceso productivo siguiendo la secuencia y el procedimiento establecido.
- Mantiene limpios y desinfectados los equipos, utensilios y áreas de trabajo se según el programa de limpieza y desinfección.
- Identifica productos según el programa de trazabilidad o legislación sanitaria vigente.



- Identifica y reporta la presencia y riesgos del ingreso de plagas.
- Recomienda Formas de evitar contaminación cruzada.
- Cumple las normas de salud y seguridad en el trabajo se de acuerdo con la normatividad vigente y los procedimientos de la empresa

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 