

**Identificación del Curso.**

Nombre del curso	ÁREA	ESPEC.			ALINEACIÓN AL EJE DE LA ANC
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	D	ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y TURISMO	D.1	Elaboración, Tecnología y Producción de Alimentos (Higiene, Manipulación, Seguridad Alimentaria, Empaques, Etiquetado y Trazabilidad); y, Hazard.	EMPENDIMIENTO Y PRODUCTIVIDAD

Tipo de Participante
ADULTOS

Modalidades
PRESENCIAL

Duración
40 HORAS

**Requisitos mínimos de entrada al Curso.**

Conocimientos básicos de higiene de los alimentos.

**Objetivo del Curso.**

Explicar los conceptos y alcances para la adecuada interpretación de los requisitos de los Principios generales de Higiene de los Alimentos.
Recopilar información con respecto a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos
Conocer o afianzar sus conocimientos respecto a la normativa de higiene alimentaria

**Contenidos del Curso.**

*Temas Principales.*

Normativa BPM
Manipulación de alimentos
Normativa HACCP

*Temas secundarios o sub temas*

Contaminación cruzada
Diseño de cocina
Manual de limpieza

*Temas Transversales.*

Higiene personal para la manipulación de alimentos
Manejo de desechos

**Estrategias de enseñanza - aprendizaje**

Buscar, organizar y aplicar la información impartida. Ilustraciones representativas de conceptos, objetos o situaciones referentes al tema.

**Mecanismos de evaluación.**

Evaluación diagnóstica		Evaluación proceso formativo *		Evaluación final	
Técnica	Instrumento	Técnica	Instrumento	Técnica	Instrumento

Escrita	Evaluación impresa	Escrita	Evaluación impresa	Escrita	Evaluación impresa
		Taller	Evaluación practica	Taller	Evaluación practica

En caso de requerir más espacios, insertar filas.

\* En cursos mayores a 40 horas

**Entorno de Aprendizaje** (Equipos, maquinarias, herramientas, materiales, materiales didácticos y de consumo para el desarrollo de la oferta de capacitación).

Instalaciones	Fase teórica	Fase práctica
AULA 01	Aula	Cocina

Carga horaria:	Horas prácticas	8
	Horas teóricas	32
Bibliografía:		



firma del responsable del Diseño Curricular

**Nombre y Apellido:** FERNANDA BURBANO MIÑO  
**Cédula No.:** 100345689-2  
**Indice Dactilar:**