

Presentación Curso:

MANIPULACION DE ALIMENTOS— 90 HORAS MODALIDAD E-LEARNING

ORGANISMO TECNICO ACREDITADO POR :



REGISTRO 48573

ORGANISMO TECNICO CERTIFICADO POR :



REGISTRO 524

OTEC INNOVACION CAPACITACIONES EIRL

INDEPENDENCIA Nº 647 OF.108 – Fono: +56932856217 - E-mail: info@innovacioncapacitaciones.cl

CHILLÁN

Temario	
Nombre del curso	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nro. de horas	90 horas pedagógicas
Objetivos del curso	<p>Objetivo General: Realiza las labores de soporte de preparación, reelaboración y presentación de elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>1.-Gestionar actividades laborales en empresas gastronómicas de diverso tamaño como también en hoteles, casinos institucionales y empresas de producción industrial de alimentos.</p> <p>2.-Realizar las operaciones de preparación, reelaboración y presentación de elaboraciones culinarias sencillas aplicando técnicas y normas básicas de manipulación y conservación de alimentos, según protocolos de la empresa y normativas legales vigentes.</p>
Contenidos	<p>Módulo N°1 Organización y Control de la Bodega</p> <p>Módulo N°2 Limpieza, Descongelación y Re termalización de los Alimentos</p> <p>Módulo N°3 Atención y Relación con Clientes</p>
Programación del curso	- Inicio del Curso: Verificar fechas de inicio en las publicaciones de las ofertas, en nuestros Fanpage de Facebook.
Valor del curso	\$ 60.000
Valor en OFERTA	\$15.000 (Válido por tiempo limitado)
LO QUE DEBES CONSIDERAR	
<ul style="list-style-type: none"> - Es un curso asincrónico, donde manejas tus tiempos de conexión. - Lo anterior, te permite tomar más de uno. - La matrícula y la certificación son gratis - Las ofertas son válidas por tiempo limitado, infórmate de sobre las fechas de vigencia en nuestro Fanpage de Facebook. - En cada curso se incluye el material de lectura descargable y/o Videos. - Existen Foros donde puedes dejar tus dudas, las cuales serán aclaradas por el tutor del curso. - En cada curso se considera la evaluación, que puede ser una prueba final, pruebas por módulos y/o un trabajo. - Tienes tiempo limitado para responder las pruebas y solo tendrás un intento. - En la calificación, se considera el 60% de aprobación. Se aprueba con nota 4.0 o superior (promedio final). - Dispones de 90 días para realizar el curso. - Certificado disponible inmediatamente para descarga, al completar la totalidad de evaluaciones y aprobar el curso. - Una vez iniciado el curso, no te puedes cambiar a otro. - No hay devolución de dinero por la no participación. - Debes tener una conexión a Internet estable, para la realización de las evaluaciones. 	