



Área
Gastronomía



AVANZAR[®]
Instituto



CURSO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- **Tiempo para realizar el curso:**
3 meses.
- **Inicio:**
12 de Agosto.
- **Modalidad:**
Online, cursado autogestionable.



BENEFICIOS DE ESTUDIAR EN AVANZAR

- Cursa a tu ritmo, plataforma disponible 24/7.
- Manuales accesibles para descargar y videos en plataforma.
- Chat privado con el docente.
- Accede desde cualquier dispositivo.
- Finalizas el curso una vez que apruebas todos los módulos.

CERTIFICACIÓN A NIVEL NACIONAL Y MERCOSUR

Nos certificamos por medio de nuestro convenio con "Educar M y C" de Standard Lift S.A. y sus avales:

- Fundación PROMOVER y acuerdo de cooperación académica solidaria con universidades como UBA, UNLP, UTN, entre otras.
- Están Homologados por Ministerio de Trabajo (con número de REGICE).
- Cuentan con membresía IRAM.
- Son miembros de CACER: Cámara Argentina de Certificadoras.
- Convenios y membresías propias de Standard Lift S.A
- Esta certificación no reemplaza títulos superiores o universitarios.





Temario

- 1. Introducción a la seguridad e higiene.**
- 2. Métodos de conservación.**
- 3. Nuevos métodos de conservación en alimentos.**
- 4. Medidas de prevención.**
- 5. Legislación alimentaria Argentina.**
- 6. Buenas prácticas de manufacturas.**
- 7. Compra, recepción y almacenamiento.**