



**CAPACITAR  
& CRECER**  
centro de capacitación laboral

**CURSOS DE  
ALIMENTACIÓN**

# ■ ■ ■ QUIENES SOMOS

*Somos una Empresa de Servicios de Capacitación,  
creada en el año 2014 con un objetivo claro y único de  
satisfacer las demandas de nuestros clientes.*



## TÉCNICAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BPM

El contenido de este curso está enfocado en la capacitación del personal para aplicar técnicas de higiene en la manipulación de alimentos de acuerdo a la normativa vigente, obteniendo productos más competitivos en el mercado.

### Objetivos :

- >> Reconocer la importancia de la inocuidad en los alimentos y la transmisión de las enfermedades.
- >> Emplear las buenas prácticas de manufactura e higiene en los alimentos
- >> Aplicar los procedimientos operativos de limpieza y sanitización Ssop.

EN SALA

EN PUESTO DE TRABAJO

EN EL PUESTO DE TRABAJO

DURACIÓN	COD. SENCE
8 HR.	1237958976
16HR.	1237978245
24 HR.	1237977576

# ■ ■ ■ NUESTROS CLIENTES



# ■■■ NUESTROS CLIENTES







**contáctanos**  
*capacitarycrecer.cl*



**22 7179524 - 22 7170473**



**contacto@capacitarycrecer.cl**



**Av. Irarrázaval 2821 of 411 y 412  
Ñuñoa - Santiago de Chile**