



**“Técnicas De Limpieza Y Sanitización En  
Empresas De Alimentos”  
(Higiene y Manipulación de Alimentos)  
Código SENCE: 12-37-9556-64, 8 horas**

**Modalidad: Presencial  
Valor: \$92.000 por participante**

**Lugar de realización y horario:  
El Cobre 807-T, Ñuñoa, Santiago - 09:00 a 18:00 hrs.**

**Más información: [www.masambiente.cl](http://www.masambiente.cl)  
224181396 – 967796719 – 967796720**

**Al término de la actividad de capacitación los participantes estarán en condiciones de: conocer cómo se aplican exitosamente los fundamentos y conceptos básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura en las labores relacionadas con la Limpieza y Sanitización en empresas elaboradoras de productos alimenticios. Conocer las buenas prácticas sanitarias de limpieza y desinfección de los lugares de trabajo y los riesgos que conlleva la omisión de las mismas y seleccionar y preparar adecuadamente los productos y aplicar las técnicas de Limpieza y Sanitización.**

**Para ver temario, pinchar [aquí](#)**