



“Higiene y Manipulación de Alimentos” Curso on line, 22 horas
Plazo máximo para realizar el curso: 15 días
Valor por participante: \$ 45.500

INICIO AL MOMENTO DE ENVIAR FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN Y COMPROBANTE DE PAGO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar los procesos de limpieza y desinfección sobre los materiales y equipos que se utilizan en la elaboración de los alimentos.

Es un curso completamente en línea, con constante apoyo del profesor, Ingeniero en Alimentos experto en implementación de HACCP, con una duración de 22 horas y 2 semanas máximo para completarlo. Durante el curso se realizan 7 trabajos en los que se aplican los conocimientos que se van adquiriendo, además de la prueba final. Una vez aprobado el curso, se extiende y envía un Certificado de Aprobación.

Se realiza por medio de una plataforma en internet <http://cursosenlinea.masambiente.cl> dura seis semanas una vez inscrita. Una vez hecha la inscripción y enviado el comprobante de pago, se asigna un usuario y clave para ingresar al curso y desarrollar las actividades, hay un instructivo previo que explica cómo utilizar la plataforma. La evaluación de cada trabajo es del 0 al 100%. El puntaje final de aprobación es el 70%. Los conceptos de calificación corresponden a: Excelente 100%, Muy Bueno 99-90%, Bueno 89-80%, Suficiente 79-70%, Insuficiente bajo 70%.

Los cursos e-learning tienen varias ventajas: costo menor que el de cursos presenciales, horario según disponibilidad del usuario, rapidez y agilidad en las comunicaciones, flexibilidad de acceso cuando el participante lo requiere (desde cualquier lugar con conexión a internet), flexibilidad: no es necesario trasladarse ni adaptarse a un grupo, tutoría individual y personalizada.

Nuestro OTEC, Más Ambiente Capacitación Ltda., creado en 2002, se encuentra certificado por la NCh 2728.

La forma de pago es a través de transferencia electrónica.

Para ver el Temario, pinchar [aquí](#)

[A Formulario de Inscripción](#)