



IMECAF®

[www.imecaf.com](http://www.imecaf.com)

# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SALUD Y SEGURIDAD



**INVERSIÓN**  
\$2,200.00 + IVA

**DURACIÓN**  
50 HRS.

**MODALIDAD**  
En Linea



# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## SALUD Y SEGURIDAD

### OBJETIVO

- Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación .
- Analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos.
- Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen.
- Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.
- Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene.

### TEMARIO

- I. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.**
  - Introducción.
  - Los conceptos de alimentación y nutrición.
  - Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención.
  - Brotes epidémicos.
- II. La contaminación de los alimentos.**
  - Principales causas de contaminación de los alimentos.
  - Tipos de contaminantes.
- III. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.**
  - Introducción.
  - Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones.
  - Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- IV. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.**



# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

## SALUD Y SEGURIDAD

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Alimentación y conservación.
- Preparación culinaria y cocinado.

### V. **El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.**

- El manipulador de alimentos.
- Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos.
- Mantenimiento de la salud.

### VI. **Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.**

- Limpieza y Desinfección.
- Desinfección y Desratización.
- Higiene de locales y equipos.
- Conservación de los Alimentos.
- Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.

### VII. **Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.**

- Sistemas de autocontrol. Concepto.
- Buenas prácticas de manufacturación (BMP).
- Sistema APPCC.
- Otras normativas.

### VIII. **Principales peligros en el sector de la hostelería.**

- Introducción.
- Factores de riesgo en el sector de la Hostelería.
- La Higiene Alimentaria.
- Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC.
- Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.



# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

---

SALUD Y SEGURIDAD

## POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

## MÉTODOS DE PAGO

### TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

### MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

### TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

### DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

### TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

### BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



**IMECAF®**

Arquímedes 130  
Dpcho. 205  
Col. Polanco,  
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515  
800 236 0800  
info@imecaf.com

[www.imecaf.com](http://www.imecaf.com)



# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SALUD Y SEGURIDAD

## POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

### PENALIZACIONES

**NO APLICA** - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

## CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

