

Programa:

Electiva: Higiene, Riesgos y Accidentes en la Industria Alimentaria

Objetivo General: Brindar a los estudiantes las herramientas necesarias para adquirir los conocimientos generales en el area de higiene y seguridad en la industria alimentaria.

Contenidos:

- Conceptos Básicos.
- Importancia de la Seguridad e Higiene Industrial.
- Campo de acción de la Seguridad e Higiene Industrial.
- Ventajas de la Seguridad e Higiene Seguridad.
- Repercusiones negativas de la falta de Seguridad e Higiene.
- Leyes y Reglamentos de la Industria alimentaria.
- Instituciones y Organismos Nacionales e Internacionales. 29
- Riesgos y Accidentes: Causas, Clasificación, Consecuencias de los Accidentes.
- Prevención de Accidentes.
- Equipos de Protección.
- Revisión de Instalaciones.
- Maquinaria, Equipo y Herramientas.
- Importancia de la Higiene Laboral
- Medidas de Detección de Agentes Contaminantes

Estrategias metodológicas:

- Talleres teórico – prácticos
- Exposiciones.
- Pruebas teóricas y escritas.
- Debates

Certificación	Sello
Secretaria General	