



CONTENIDO DEL CURSO

- Higiene de los Alimentos.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Concepto y clasificación.
- Agentes causales de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Factores que afectan a reproducción de los microorganismos.
- Clasificación de los Alimentos de acuerdo a su caducidad.
- Señales de descomposición de los alimentos.
- Reglas de Oro de la Organización Mundial de la Salud.
- Fuentes de infección de los alimentos.
- Reglas de higiene personal.
- Saneamiento ambiental.
- Legislación Sanitaria.

Participante N° _____
Libro N° _____
Folio N° _____
Fecha 13/06/05



INUTILIZAR 0.3 UNIDADES TRIBUTARIAS EN TIMBRES FISCALES METROPOLITANOS



República Bolivariana de Venezuela
Gobierno Bolivariano de Venezuela | Ministerio del Poder Popular para la Salud
SECRETARÍA DE SALUD
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA
PROGRAMA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



foto

CERTIFICADO

Que se otorga a: YONATHAN PEREZ MORALES
Portador de la Cédula de Identidad N° 21.226.319 por haber aprobado el Curso de

“Manipulación Higiénica de Alimentos”

Con una duración de ocho (8) horas académicas, de acuerdo a lo establecido en la Resolución SG - 403 - 96, de fecha 09/09/1996, publicado en la Gaceta Oficial N° 5097, Extraordinaria, de fecha 18/09/1996.
Caracas, 13 de Junio de 2009.

Jefe del Servicio Higiene de los Alimentos



Facilitador del Curso



Director

Distrito Capital

Certificado N°: 003012

NOTA: Este Certificado NO acredita autorización para expender alimentos.

