



CAPACITACIÓN MAYOR

ADMISIÓN 2026



INICIO DE CLASES  
MIÉRCOLES  
01 ABRIL  
19:30 A  
21:30 HR

CAPACITA TU

futuro

CURSO:

**HIGIENE Y  
MANIPULACIÓN  
DE ALIMENTOS**



Taller Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

MALLA CURRICULAR

# TEMARIO CURSO

2026

## MÓDULO 1

Introducción AL CURSO

## MÓDULO 2

Contaminación de los alimentos

## MÓDULO 3

Enfermedades transmitidas por los alimentos

## MÓDULO 4

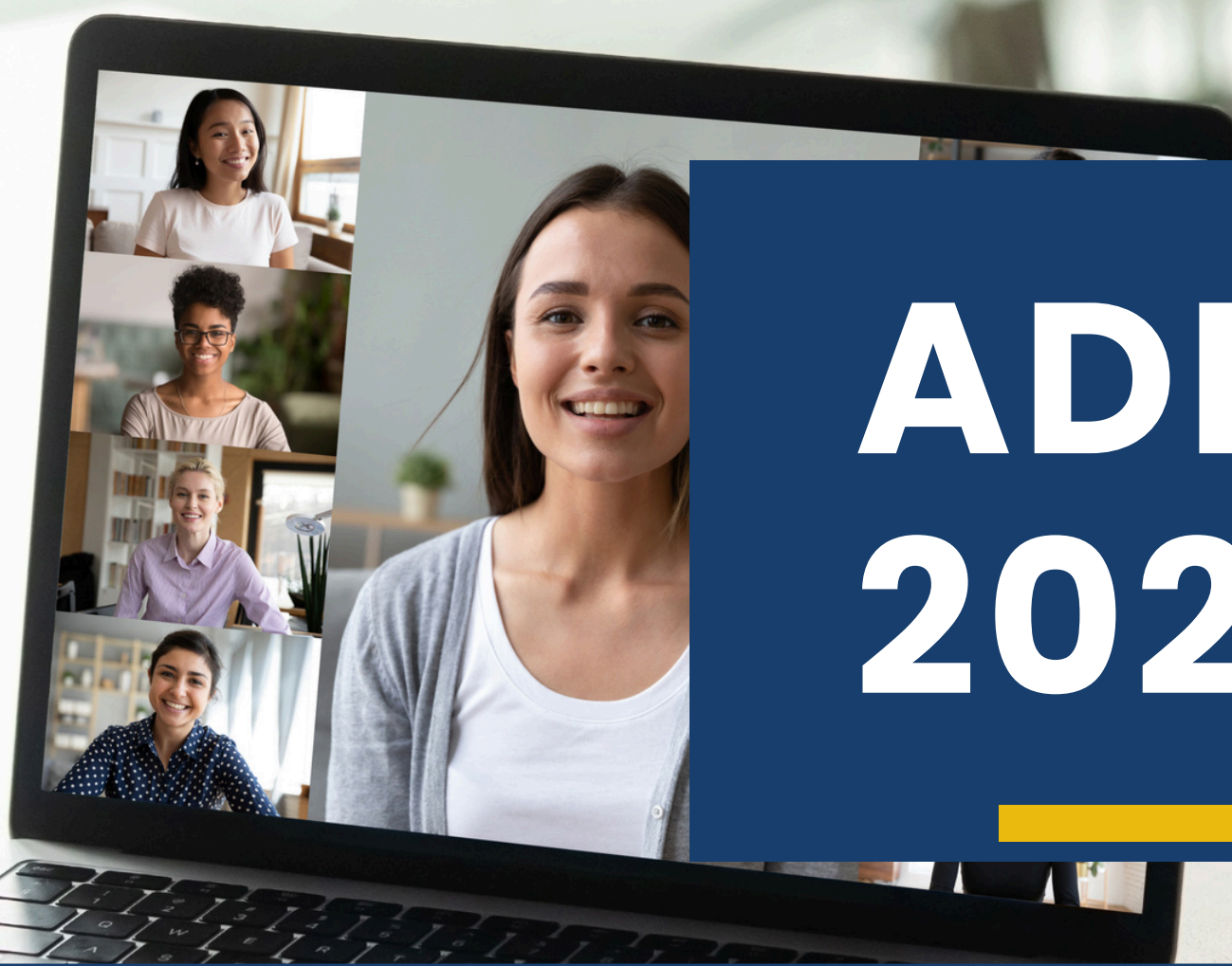
Conservación y almacenamiento correcto de los alimentos

## MÓDULO 5

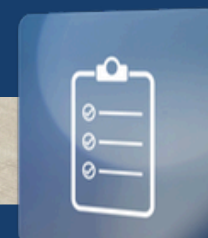
Rol del Manipulador e higiene personal

## MÓDULO 6

Medidas preventivas para prevenir la contaminación de los alimentos



# ADMISIÓN 2026



CALIDAD **CERTIFICADA** Y ACREDITADA

## NUESTROS **CURSOS** CUENTAN:



- RELADORES EN VIVO VÍA ZOOM
- CLASES GRABADAS DISPONIBLES POR 7 DÍAS
- DIPLOMA Y CERTIFICADO DIGITAL

**COSTO REAL: \$250.000**

**VALOR ALUMNO**

**BECAADO: \$49.990 .-**



**INCLUYE GRATIS TALLER** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (**HACCP**)



**INCLUYE GRATIS** solo para alumnos inscritos antes del día 15 de abril 2026

**CERTIFICADO  
CON CODIGO QR**



ASESOR DE **ADMISIÓN**



+56 9 6636 6764



admision@otecmayor.cl



+56 9 6636 6764



www.otecmayor.cl



@otecmayor