

El Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) le da la más cordial bienvenida al presente curso, el cual será impartido mediante la modalidad mixta.

Para el Núcleo Industria Alimentaria es un gusto brindarle este servicio de capacitación, en el cual encontrará los diferentes tutoriales, vídeos, imágenes, audios, documentos y actividades propuestas (entre otros recursos), para hacer más agradable su proceso de aprendizaje.

Este curso tiene como propósito **‘Complementar las competencias para la manipulación de productos marinos y acuícolas cumpliendo con las técnicas y procedimientos de inocuidad establecidos en la legislación nacional’.**

Los contenidos a desarrollar son:

- Responsables de la inocuidad
- Enfermedades alimentarias
- Deterioro y conservación
- Normas de higiene
- Limpieza y desinfección
- Requisitos sanitarios

Este curso tiene una duración de **20** horas. En cuanto a los recursos o materiales necesarios para el desarrollo del curso, la persona participante deberá contar con lo siguiente:

- Computadora o dispositivo móvil donde acceder a los recursos
- Conexión a internet
- Un correo electrónico para comunicarse con la persona docente

La persona participante contará con diversos medios de comunicación para que su docente le aclare todas las dudas o inquietudes que surjan durante el proceso de enseñanza – aprendizaje, tales como:

- Correo electrónico
- Centro Virtual de Formación (foros, chat, otros)
- Videoconferencia
- Teléfono
- Sesiones presenciales (en caso de que el curso o la temática lo amerite)

Si existiera algún otro medio de comunicación para interactuar con la persona docente, se les hará saber durante el curso. Ahora nos gustaría conocer un poco más acerca de usted; para ello visite nuestro **“Foro de presentación”**.