GoCursos
Aumenta Tus Habilidades

HIGIENE Y MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA MINSAL

Impartido por: Capacitaciones GoCursos Spa

Modalidad	Reunión con Relator	Incluye
Presencial/Elearning	Costo 0	Diploma y Certificado

Objetivo general

Desarrollar competencias para aplicar procedimientos de higiene y manipulación segura de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente del MINSAL, previniendo riesgos de contaminación y contribuyendo a la inocuidad alimentaria.

Objetivos específicos

- Identificar los principios de higiene personal, limpieza y desinfección necesarios para la manipulación segura de alimentos.
- Aplicar procedimientos adecuados de recepción, almacenamiento, preparación y conservación de alimentos, previniendo la contaminación cruzada.
- Reconocer los requisitos sanitarios establecidos por el MINSAL para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos.

Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.

ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.

ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido

PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1
Fundamentos de higiene e inocuidad alimentaria
Contenidos:
Conceptos de higiene, manipulación segura e inocuidad alimentaria.
Principales peligros físicos, químicos y biológicos presentes en los alimentos.
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y medidas de prevención.
Importancia de la normativa sanitaria del MINSAL.
Actividad Práctica: Identificación de riesgos de contaminación en situaciones cotidianas de manipulación de alimentos.

Módulo 2
Higiene personal y prevención de la contaminación
Contenidos:
Normas de higiene personal para manipuladores de alimentos.
Lavado correcto de manos y uso de indumentaria sanitaria.
Limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos.
Prevención de la contaminación cruzada durante la manipulación.
Actividad Práctica: Demostración del lavado correcto de manos y elaboración de una lista de verificación de higiene.

Módulo 3
Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos
Contenidos:
Procedimientos seguros para la recepción y revisión de materias primas.
Condiciones de almacenamiento y control de temperaturas.
Métodos de conservación y rotación de productos según fechas de vencimiento.
Manejo de residuos y control de plagas en áreas de manipulación.
Actividad Práctica: Análisis de casos para identificar errores en el almacenamiento y conservación de alimentos.

Módulo 4
Normativa sanitaria MINSAL y buenas prácticas de manipulación
Contenidos:
Requisitos sanitarios aplicables a la manipulación de alimentos.
Buenas prácticas de manufactura y procedimientos de trabajo seguro.
Control de riesgos durante la preparación, distribución y servicio de alimentos.
Responsabilidades del manipulador en el cumplimiento de las normas sanitarias.
Actividad Práctica: Resolución de un caso práctico mediante la identificación de incumplimientos sanitarios y propuesta de medidas correctivas.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl