



HIGIENE Y SEGURIDAD EN COCINA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Aplicar prácticas de higiene y seguridad en cocina, previniendo riesgos de contaminación alimentaria y accidentes laborales durante la preparación de alimentos.



Objetivos específicos

- Identificar los principios de higiene personal y manipulación segura de alimentos.
- Aplicar procedimientos de limpieza, desinfección y control de contaminación cruzada.
- Reconocer riesgos laborales y utilizar medidas preventivas durante las operaciones de cocina.



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 y Manipulación de Alimentos

Aprendizaje Esperado: Reconocer principios de higiene alimentaria para prevenir contaminaciones durante la preparación de alimentos.

Contenidos:

Importancia de la higiene en cocina y responsabilidades del manipulador de alimentos.

Normas de higiene personal, presentación, vestimenta y lavado correcto de manos.

Tipos de contaminación alimentaria: física, química y biológica.

Principios básicos de inocuidad y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Actividad Práctica: Realizar una demostración de lavado correcto de manos y uso adecuado de indumentaria sanitaria, identificando situaciones cotidianas que pueden generar contaminación durante la manipulación de alimentos. Los participantes analizarán ejemplos prácticos de conductas incorrectas y propondrán medidas preventivas aplicables a sus puestos de trabajo.

Módulo 2

Limpieza, Desinfección y Control de Contaminación Cruzada

Aprendizaje Esperado: Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección para mantener condiciones sanitarias seguras.

Contenidos:

Diferencias entre limpieza, desinfección y sanitización de superficies y utensilios.

Uso seguro de detergentes, desinfectantes y productos químicos autorizados.

Prevención de contaminación cruzada entre alimentos crudos y preparados.

Higienización de equipos, utensilios, mesones y áreas de trabajo.

Actividad Práctica: Ejecutar un procedimiento básico de limpieza y desinfección de mesones, utensilios y superficies de trabajo, considerando la dosificación y aplicación segura de productos. Los participantes organizarán una estación de cocina separando alimentos crudos y preparados, identificando errores que puedan provocar contaminación cruzada.

Contenidos:

Condiciones de recepción y revisión de materias primas e insumos alimentarios.

Control de temperaturas durante refrigeración, congelación y conservación.

Rotulación, fechas de vencimiento y sistema de rotación FIFO.

Separación y almacenamiento de alimentos según características y riesgos.

Actividad Práctica: Realizar una revisión simulada de materias primas, identificando condiciones de recepción, estado de los envases y fechas de vencimiento.

Posteriormente, los participantes organizarán productos en un refrigerador o espacio de almacenamiento, aplicando criterios de separación, rotulación y rotación FIFO para evitar deterioros y contaminaciones.

Módulo 4

Seguridad Laboral y Prevención de Accidentes en Cocina

Aprendizaje Esperado: Identificar riesgos laborales y aplicar medidas preventivas durante las actividades de cocina.

Contenidos:

Identificación de riesgos asociados a cortes, quemaduras, caídas y golpes.

Uso seguro de cuchillos, equipos eléctricos y utensilios de cocina.

Prevención de incendios y actuación inicial ante emergencias.

Uso de elementos de protección personal y orden seguro del área.

Actividad Práctica: Desarrollar un recorrido de inspección por una estación de cocina, identificando condiciones inseguras relacionadas con superficies húmedas, equipos eléctricos, cuchillos y fuentes de calor. Los participantes propondrán acciones correctivas y realizarán ejercicios básicos de manipulación segura de utensilios y prevención de accidentes durante las tareas habituales de cocina.

Módulo 3

Conservación y Almacenamiento Seguro de Alimentos

Aprendizaje Esperado: Aplicar criterios de conservación y almacenamiento para

Datos del Organismo Capacitador:

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