



REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA Y CUMPLIMIENTO **DE NORMATIVA SANITARIA**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Comprender y aplicar la reglamentación alimentaria vigente, considerando los requisitos sanitarios, de higiene, manipulación, almacenamiento y control necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos.



Objetivos específicos

- Identificar los principales requisitos de la reglamentación y normativa sanitaria aplicable a la industria alimentaria.
- Aplicar buenas prácticas de higiene, manipulación, almacenamiento y control de alimentos de acuerdo con los requisitos establecidos.
- Reconocer incumplimientos y proponer medidas correctivas orientadas al cumplimiento sanitario y la inocuidad alimentaria.



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

Introducción a la Reglamentación Alimentaria
Contenidos:

Conceptos fundamentales de reglamentación alimentaria e inocuidad.

Principales requisitos sanitarios aplicables a los establecimientos de alimentos.

Responsabilidades del personal que participa en la elaboración y manipulación de alimentos.

Principios generales de cumplimiento de la normativa alimentaria.

Actividad Práctica: Identificación de requisitos sanitarios aplicables a un establecimiento de alimentos.

Módulo 2

Normativa Sanitaria y Requisitos para Establecimientos de Alimentos

Contenidos:

Requisitos generales para instalaciones y áreas de trabajo.

Condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies.

Requisitos relacionados con agua, limpieza y disposición de residuos.

Condiciones de higiene y funcionamiento de los establecimientos.

Actividad Práctica: Análisis de una instalación alimentaria y detección de posibles incumplimientos.

Módulo 3

Higiene y Manipulación Segura de Alimentos

Contenidos:

Principios de higiene personal y hábitos del manipulador.

Prevención de contaminación de los alimentos.

Contaminación física, química y microbiológica.

Manejo seguro durante las etapas de preparación y manipulación.

Actividad Práctica: Resolución de situaciones relacionadas con contaminación y manipulación insegura de alimentos.

Módulo 4

Almacenamiento, Conservación y Control de Alimentos

Contenidos:

Condiciones adecuadas para la recepción y almacenamiento de materias primas.

Control de temperaturas y conservación de alimentos.

Prevención de contaminación cruzada durante el almacenamiento.

Control de fechas, rotulación y condiciones de los productos.

Actividad Práctica: Elaboración de un procedimiento básico de control y almacenamiento de alimentos.

Módulo 5

Buenas Prácticas y Control Sanitario

Contenidos:

Principios de Buenas Prácticas de Manufactura.

Procedimientos de limpieza y sanitización.

Control de plagas y manejo de residuos.

Registros y controles asociados a la seguridad alimentaria.

Actividad Práctica: Elaboración de una lista de verificación para evaluar buenas prácticas sanitarias.

Módulo 6

Cumplimiento, Fiscalización y Medidas Correctivas

Contenidos:

Importancia del cumplimiento de la reglamentación alimentaria.

Identificación de incumplimientos y riesgos sanitarios.

y mucho más...

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