



TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Aplicar las normas y buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos para prevenir la contaminación, reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar la inocuidad alimentaria durante todas las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, transporte y servicio.



Objetivos específicos

- Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos y aplicar medidas preventivas.
- Aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incluyendo higiene personal, limpieza, desinfección y control de contaminación cruzada.
- Implementar procedimientos adecuados de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente.



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 Inocuidad Alimentaria y Normativa Sanitaria

Contenidos:

Conceptos de inocuidad alimentaria e higiene de los alimentos.

Importancia de la manipulación segura en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Principales peligros alimentarios: biológicos, químicos y físicos.

Responsabilidades del manipulador de alimentos.

Normativa sanitaria vigente y obligaciones legales.

Actividad Práctica: Identificación de riesgos de contaminación en distintos procesos de manipulación de alimentos.

Módulo 2

Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene Personal

Contenidos:

Higiene personal del manipulador.

Lavado correcto de manos y uso de elementos de protección personal.

Hábitos permitidos y prohibidos durante la manipulación.

Control del estado de salud del personal.

Buenas prácticas durante la preparación y servicio de alimentos.

Actividad Práctica: Demostración y evaluación del procedimiento correcto de higiene personal y lavado de manos.

Módulo 3

Prevención de la Contaminación de los Alimentos

Contenidos:

Contaminación cruzada: causas y prevención.

Recepción e inspección de materias primas.

Almacenamiento seguro de alimentos.

Control de temperaturas en conservación, cocción y servicio.

Manipulación segura de alimentos crudos y cocidos.

Actividad Práctica: Ejercicio de identificación de puntos críticos de contaminación y aplicación de medidas preventivas.

Módulo 4

Limpieza, Desinfección y Control de Plagas

Contenidos:

Diferencias entre limpieza y desinfección.

Productos químicos autorizados y uso seguro.

Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones.

Manejo de residuos.

Medidas preventivas para el control integrado de plagas.

Actividad Práctica: Elaboración de un procedimiento de limpieza y desinfección para un área de trabajo.

Módulo 5

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