



PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Adquirir conocimientos con la finalidad que puedan identificar normas básicas de higiene y sanidad que permitan manipular y almacenar alimentos de manera segura para la salud de las personas. Desarrollar una conciencia preventiva en la manipulación de alimentos desde una perspectiva HACCP básica, referida a asegurar la inocuidad en la elaboración de alimentos, según la legislación vigente.



Objetivos específicos

- 1. Alimentación y nutrición: definición y diferencia entre conceptos. 2. Higiene alimentaria: definición y su importancia en la salud de la población. 3. Reglamento sanitario de los alimentos en Chile.



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 I: Introducción.

Objetivos:

- Alimentación y nutrición: definición y diferencia entre conceptos.
- Higiene alimentaria: definición y su importancia en la salud de la población.
- Reglamento sanitario de los alimentos en Chile.

Módulo II: Tipos de contaminación de los alimentos.

- Química.
- Física.
- Biológica.
- Microorganismos.
- Condiciones necesarias para el desarrollo de microorganismos.
- ¿Cómo llegan los microorganismos a los alimentos?
- Contaminación cruzada.
- Alimentos críticos.
- Alimentos alterados, adulterados y contaminados.

Módulo III: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

- Síntomas y causas.
- Principales enfermedades transmitidas por alimentos.
- Diferencia entre infección, intoxicación y toxiinfección.

Módulo IV: Almacenamiento y transporte de los alimentos.

- Control de la temperatura.
- Definición de cadena de frío y su importancia.

Módulo V: Conservación de los alimentos.

- Importancia de la temperatura.
- Principales métodos de conservación.

Módulo VI: Higiene personal: definición e importancia.

- El hombre como factor de contaminación.
- Normas generales que debe cumplir un manipulador de alimentos.
- Procedimiento de lavado de manos.

Módulo VII: Limpieza y desinfección.

Módulo VIII: Control de plagas: importancia y vectores.

- Ciclo evolutivo de una enfermedad producida por vectores.

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