



CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Este curso tiene como objetivo principal capacitar a los participantes en la manipulación segura de alimentos garantizando la higiene y calidad de los productos.



Objetivos específicos

- Entender los principios básicos de higiene en la manipulación de alimentos. Conocer las buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria. Aplicar técnicas seguras de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.



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:

Modulo 1: Introducción A La Manipulación De Alimentos

Definición y objetivos del curso
Importancia de la manipulación adecuada
Normativas y regulaciones
Riesgos asociados a la mala manipulación
Responsabilidad del manipulador

Modulo 2: Higiene Personal

Lavado de manos adecuado
Uso de guantes y gorros
Vestimenta apropiada
Hábitos de higiene diaria
Control de enfermedades

Modulo 3: Higiene En El Área De Trabajo

Limpieza y desinfección de superficies
Manejo adecuado de desechos
Control de plagas
Mantenimiento de equipos
Orden y limpieza en áreas de trabajo

Modulo 4: Buenas Prácticas De Manufactura

Selección de materias primas
Almacenamiento seguro
Preparación higiénica
Control de calidad

Trazabilidad de productos

Modulo 5: Control De Temperaturas

Importancia de las temperaturas en alimentos
Refrigeración y congelación
Cocción y recalentamiento
Uso de termómetros
Registros de temperatura

Modulo 6: Prevención De Contaminación

Tipos de contaminación
Control de contaminantes físicos, químicos y biológicos
Manipulación cruzada
Uso de utensilios
Almacenamiento seguro

Modulo 7: Manejo De Emergencias

Identificación de riesgos
Plan de acción ante incidentes
Primeros auxilios básicos
Reportes y registros
Simulacros y capacitación continua

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