



CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El objetivo general del curso es proporcionar a los participantes las competencias necesarias para garantizar la higiene y manipulación segura de los alimentos en diferentes contextos laborales.



Objetivos específicos

- Adquirir conocimientos sobre higiene alimentaria. Desarrollar habilidades para la manipulación segura de alimentos. Implementar buenas prácticas de manufactura en el lugar de trabajo.



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: Fundamentos De Higiene Alimentaria

- Introducción A La Higiene Alimentaria
- Normativas Y Legislación Vigente
- Microbiología Básica
- Peligros Y Contaminantes
- Higiene Personal Del Manipulador

Modulo 2: Manipulación De Alimentos

- Recepción Y Almacenamiento De Materias Primas
- Técnicas De Conservación De Alimentos
- Preparación Y Cocción Segura
- Envasado Y Etiquetado Correcto
- Transporte Y Distribución

Modulo 3: Buenas Prácticas De Manufactura

- Principios De Buenas Prácticas
- Planificación De La Producción
- Control De Calidad
- Registros Y Documentación
- Auditorías Internas

Modulo 4: Higiene En La Cocina

- Limpieza Y Desinfección De Equipos
- Mantenimiento De Instalaciones
- Control De Plagas
- Gestión De Residuos

- Higiene Del Personal

Modulo 5: Seguridad Alimentaria

- Sistema HACCP
- Identificación De Puntos Críticos
- Medidas Preventivas
- Acciones Correctivas
- Verificación Y Validación

Modulo 6: Normativas Y Legislación

- Leyes Y Reglamentos
- Responsabilidades Legales
- Certificaciones Y Normas
- Gestión De Incidencias
- Actualización Normativa

Modulo 7: Aplicaciones Prácticas

- Casos De Estudio
- Simulacros Y Evaluaciones
- Resolución De Problemas
- Mejoras Continuas
- Evaluación Final

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