



CURSO TECNICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proveer a los participantes de técnicas y conocimientos necesarios para la correcta manipulación de alimentos, asegurando su calidad y seguridad.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de la higiene alimentaria. Mejorar las prácticas de manipulación en el entorno laboral. Aplicar métodos efectivos de conservación de alimentos.



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

- Conceptos básicos de seguridad alimentaria
- Importancia de la higiene en la cocina
- Normativas y regulaciones actuales
- Riesgos asociados a la mala manipulación
- Beneficios de una adecuada manipulación

Modulo 2: Higiene Personal y del Entorno

- Prácticas de higiene personal
- Limpieza y desinfección de áreas de trabajo
- Uso adecuado de equipos y utensilios
- Control de plagas en instalaciones
- Eliminación segura de residuos

Modulo 3: Control de Temperaturas

- Importancia del control de temperaturas
- Métodos de medición de temperatura
- Almacenamiento adecuado de alimentos
- Cocción y enfriamiento seguro
- Prevención de la proliferación bacteriana

Modulo 4: Conservación de Alimentos

- Técnicas de conservación tradicionales
- Uso de conservantes naturales
- Envasado y etiquetado correcto
- Vida útil de diferentes alimentos

- Métodos de congelación y descongelación

Modulo 5: Prevención de Contaminación Cruzada

- Identificación de puntos críticos de control
- Separación de alimentos crudos y cocidos
- Uso correcto de tablas de corte
- Limpieza entre tareas diferentes
- Control de alérgenos en la cocina

Modulo 6: Manejo de Brotes Alimentarios

- Identificación de brotes alimentarios
- Acciones correctivas y preventivas
- Notificación a autoridades sanitarias
- Procedimientos de retirada de productos
- Comunicación interna y externa

Modulo 7: Evaluación y Mejora Continua

- Evaluación de prácticas actuales
- Implementación de mejoras continuas
- Capacitación periódica del personal
- Revisión de normativas actualizadas
- Auditorías internas de calidad

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