



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Este curso busca proporcionar conocimientos esenciales sobre la higiene y la manipulación de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades.



Objetivos específicos

- Comprender la importancia de la higiene en la cadena alimentaria
- Identificar prácticas adecuadas de manipulación de alimentos
- Conocer normativas y regulaciones en seguridad alimentaria



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: Introducción A La Higiene Alimentaria

- Importancia de la higiene alimentaria
- Normativas básicas de seguridad
- Factores de riesgo en alimentos
- Contaminantes comunes
- Buenas prácticas de higiene

Módulo 2: Manipulación Segura De Alimentos

- Técnicas de manipulación segura
- Uso adecuado de utensilios
- Control de temperaturas
- Prevención de contaminación cruzada
- Manejo de residuos alimentarios

Módulo 3: Conservación Y Almacenamiento

- Métodos de conservación de alimentos
- Almacenamiento seguro
- Técnicas de envasado
- Identificación de fechas de caducidad
- Uso de aditivos conservantes

Módulo 4: Higiene Personal Del Manipulador

- Importancia de la higiene personal
- Normativas de vestimenta
- Hábitos de higiene diaria
- Control de enfermedades contagiosas

- Revisión médica periódica

Módulo 5: Limpieza Y Desinfección

- Procedimientos de limpieza eficaz
- Productos de limpieza adecuados
- Frecuencia de desinfección
- Control de plagas
- Evaluación de efectividad

Módulo 6: Evaluación Del Riesgo Alimentario

- Identificación de riesgos potenciales
- Métodos de evaluación de riesgos
- Implementación de medidas preventivas
- Análisis crítico de incidentes
- Mejora continua de procesos

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