



MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Fortalecer las competencias de los participantes en manipulación segura de alimentos, aplicando buenas prácticas de higiene, prevención de contaminación y control de riesgos alimentarios, garantizando la inocuidad y calidad del producto final.



Objetivos específicos

- Reconocer los riesgos de contaminación alimentaria y su impacto en la salud.
- Aplicar buenas prácticas de higiene personal, utensilios, superficies y procesos.
- Implementar técnicas seguras de almacenamiento, preparación, cocción y servicio de alimentos.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) mediante medidas de control y saneamiento.



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:

Fundamentos de Inocuidad Alimentaria

Contenidos:

Concepto de inocuidad y su importancia.

Introducción a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Tipos de peligros: biológicos, químicos y físicos.

Factores que favorecen la multiplicación bacteriana (temperatura, humedad, tiempo, etc.).

Marco legal básico (normativas sanitarias, Reglamento Sanitario de los Alimentos).

Actividad práctica: Identificación de peligros en distintos alimentos mediante fotografías y muestras reales. Los participantes deben clasificarlos y explicar posibles consecuencias.

Módulo 2:

Higiene Personal y del Manipulador

Contenidos:

Rol y responsabilidades del manipulador de alimentos.

Hábitos higiénicos: lavado de manos, uso de EPP, uniforme y elementos de protección.

Lesiones, enfermedades y restricciones laborales.

Conductas prohibidas durante la manipulación (fumar, comer, joyas, celulares).

Actividad práctica: Demostración y práctica guiada del correcto lavado de manos, siguiendo los pasos del MINSAL/OMS con luz UV o harina fluorescente (si no, evaluación visual).

Módulo 3:

Higiene en Instalaciones, Equipos y Utensilios

Contenidos:

Limpieza y desinfección: diferencias y procedimientos.

Frecuencias, productos, fichas técnicas, diluciones y uso seguro de químicos.

Manejo higiénico de utensilios y superficies de contacto.

Control de plagas y residuos sólidos.

Camarines, bodegas, zonas frías y calientes: requisitos.

Actividad práctica: Elaboración de un plan simple de limpieza y desinfección (qué limpiar, cómo, con qué y con qué frecuencia).

Módulo 4:

Manipulación Segura y Control de

Temperaturas

Contenidos:

Recepción de alimentos: inspección visual, control de proveedores, temperaturas críticas. Almacenamiento seguro: FIFO, FEFO, rotulación y segregación.

Cruce de contaminación: crudos vs. cocidos.

Control térmico: zonas de peligro, cocción, enfriamiento, recalentamiento.

Manipulación de alimentos listos para el consumo.

Actividad práctica: Simulación de control de temperaturas usando termómetros en alimentos (o demostración con equipos del establecimiento).

Módulo 5:

Preparación, Servicio y Transporte de Alimentos

Contenidos:

Buenas prácticas en la preparación:

descongelado, porcionado, cocción.

Manejo higiénico en líneas de servicio y buffet.

Transporte seguro de alimentos calientes y fríos.

y mucho más...

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