



REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA **MANIPULADORAS DE ALIMENTOS**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Proveer a las manipuladoras de alimentos los conocimientos necesarios sobre la reglamentación alimentaria para garantizar la seguridad y calidad de los productos que manejan.



Objetivos específicos

- Comprender la importancia de la reglamentación alimentaria en la seguridad alimentaria.
- Identificar las normativas y leyes vigentes que afectan la manipulación de alimentos.
- Aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.
- Reconocer los riesgos y peligros en la manipulación 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:

Módulo 1

Introducción a la Reglamentación Alimentaria

Duración: 1 hora

Contenidos:

Importancia de la reglamentación alimentaria.

Historia y evolución de las normativas alimentarias.

Entidades reguladoras y sus funciones.

Beneficios de cumplir con la reglamentación.

Actividad práctica: Discusión en grupo sobre casos de incumplimiento reglamentario.

Módulo 2

Normativas y Leyes Alimentarias

Duración: 2 horas

Contenidos:

Principales leyes y normativas alimentarias nacionales.

Normativas internacionales y su aplicación local.

Interpretación de etiquetas y documentación reglamentaria.

Impacto de las normativas en la industria alimentaria.

Actividad práctica: Análisis de casos de estudio sobre normativas.

Módulo 3

Buenas Prácticas de Higiene y Seguridad

Duración: 2 horas

Contenidos:

Principios básicos de higiene en la manipulación de alimentos.

Control de temperatura y condiciones de almacenamiento.

Procedimientos de limpieza y desinfección.

Uso adecuado de equipos y utensilios.

Actividad práctica: Taller práctico de higiene en la manipulación de alimentos.

Módulo 4

Identificación de Peligros y Riesgos

Duración: 2 horas

Contenidos:

Tipos de peligros en la manipulación de alimentos.

Métodos de identificación y control de riesgos.

Evaluación de peligros biológicos, químicos y físicos.

Planificación de acciones correctivas.

Actividad práctica: Simulación de identificación de peligros en diferentes escenarios.

Módulo 5

Manejo de Situaciones de Emergencia

Duración: 1 hora

Contenidos:

Protocolos de actuación ante incidentes alimentarios.

Comunicación efectiva en situaciones de crisis.

Documentación y reporte de incidentes.

Revisión de planes de contingencia.

Actividad práctica: Simulación de respuesta ante un incidente alimentario.

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