



TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SISTEMA HACCP

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 los conocimientos y habilidades necesarias para asegurar la manipulación segura de los alimentos, aplicando normas de higiene y seguridad, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la calidad de los productos alimentarios.



Objetivos específicos

- Conocer y aplicar las normativas vigentes en higiene alimentaria.
- Desarrollar prácticas de higiene personal y ambiental en el manejo de alimentos.
- Implementar técnicas de conservación y almacenamiento seguro 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 Manipulación De Alimentos

- Definición y alcance del curso
- Importancia de la manipulación segura
- Normativas y regulaciones vigentes
- Principios básicos de higiene alimentaria
- Responsabilidades del manipulador de alimentos

Módulo 2: Higiene Personal Y Del Ambiente

- Prácticas de higiene personal
- Limpieza y desinfección del área de trabajo
- Control de plagas y su prevención
- Uso adecuado de uniformes y equipo de protección
- Gestión de residuos en áreas alimentarias

Módulo 3: Contaminación De Alimentos

- Tipos de contaminación alimentaria
- Factores de riesgo en la contaminación
- Técnicas para prevenir contaminación cruzada
- Rol de la temperatura en la seguridad alimentaria
- Identificación de alérgenos y su manejo

Módulo 4: Conservación Y Almacenamiento

- Métodos de conservación de alimentos
- Prácticas de almacenamiento seguro
- Rotación de stock y control de inventarios
- Uso de sistemas de etiquetado eficientes

- Aplicación de la cadena de frío

Módulo 5: Preparación Y Cocción Segura

- Técnicas adecuadas de preparación de alimentos
- Control de temperaturas en la cocción
- Manipulación segura de utensilios y equipos
- Prevención de la contaminación durante la preparación
- Evaluación sensorial de alimentos preparados

Módulo 6: Gestión De Riesgos Y Seguridad Alimentaria

- Identificación de peligros en el manejo de alimentos
- Implementación de sistemas de gestión de seguridad
- Protocolos de acción ante incidentes alimentarios
- Formación continua sobre seguridad alimentaria
- Auditorías y controles de calidad en alimentos

Módulo 7: Legislación Y Normativas

- Normativas locales e internacionales
- Derechos y deberes del manipulador de alimentos
- Certificaciones en seguridad alimentaria
- Cumplimiento de estándares de calidad
- Procedimientos legales ante incumplimientos

Módulo 8: Aplicación De Sistema HACCP.

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