



TÉCNICAS DE HIGIENE Y ALIMENTACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Brindar conocimientos y habilidades esenciales para implementar técnicas efectivas de higiene y alimentación junto con buenas prácticas de manufactura en entornos presenciales. El curso busca garantizar que los participantes comprendan la importancia de estas técnicas para asegurar la calidad y seguridad de los productos. Al finalizar, los asistentes estarán preparados para aplicar estos principios en su labor diaria.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de higiene y alimentación. Identificar las buenas prácticas de manufactura más relevantes en la industria. Aplicar técnicas de higiene en el ámbito laboral. Diseñar estrategias para mejorar la seguridad y calidad 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 Las Técnicas De Higiene

Contenidos:

Conceptos básicos de higiene personal y ambiental.

Importancia de la higiene en la industria alimentaria.

Normativas y regulaciones nacionales e internacionales.

Principios de limpieza y desinfección.

Actividad práctica: Evaluación de prácticas de higiene en un entorno simulado.

Módulo 2

Principios De Alimentación Saludable

Contenidos:

Componentes esenciales de una dieta equilibrada.

Rol de los macronutrientes y micronutrientes.

Impacto de la alimentación en la salud laboral.

Técnicas para la planificación de menús saludables.

Actividad práctica: Taller de elaboración de un menú semanal saludable.

Módulo 3

Buenas Prácticas De Manufactura (BPM)

Contenidos:

Definición e importancia de las BPM en la industria.

Elementos clave de las BPM: instalaciones, maquinaria y personal.

Gestión de calidad y seguridad en la manufactura.

Control de procesos y trazabilidad de productos.

Actividad práctica: Análisis de casos de estudio sobre BPM en distintas industrias.

Módulo 4

Implementación De Técnicas Y Prácticas En El Entorno Laboral

Contenidos:

Estrategias para la implementación efectiva de las técnicas aprendidas.

Desarrollo de programas de capacitación y sensibilización.

Monitoreo y evaluación de prácticas de higiene y manufactura.

Mejora continua y actualización de procedimientos.

Actividad práctica: Creación de un plan de acción para la implementación de BPM y técnicas de higiene en una empresa ficticia.

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