



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El curso de Higiene y Manipulación de Alimentos teórico y práctico tiene como objetivo principal que el manipulador de alimentos reconozca la importancia de la higiene en la preparación de los alimentos para conservar la salud de los consumidores, conozca los medios de contaminación de un alimento, cómo prevenirlos y seguir sus reglamentos.



Objetivos específicos

- Identificar los factores de riesgo en la contaminación de
- los alimentos según los principios de inocuidad y
- seguridad alimentaria.
- Reconocer las prácticas higiénicas del manipulador de alimentos de acuerdo a las normas de manipulación segura y control sanitario.
- Aplicar
- procedimientos de limpieza, desinfección y
- Buenas Prácticas de Manufactura según la normativa sanitaria vigente y los estándares de inocuidad alimentaria



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras

Temario del curso:

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS DE INOCUIDAD Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CONTENIDOS:

- Concepto de inocuidad alimentaria.
- Importancia de la higiene en la cadena alimentaria.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):
causas y consecuencias.
- Responsabilidad del manipulador de alimentos.
- Tipos de contaminación: biológica, química y física.
- Principales agentes contaminantes (bacterias, virus, parásitos, alérgenos).
- Factores que favorecen la proliferación de microorganismos.
- Peligros y puntos críticos en la manipulación.

MÓDULO 2: HIGIENE PERSONAL Y MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

CONTENIDOS:

- Hábitos de higiene personal del manipulador.
- Lavado y desinfección de manos: técnica correcta.
- Uso adecuado de ropa de trabajo y elementos de protección.
- Conductas inadecuadas en la manipulación de alimentos.
- Recepción y almacenamiento de materias primas.
- Control de temperatura: cadena de frío y calor.

- Preparación, cocción, enfriamiento y recalentamiento seguros.
- Prevención de la contaminación cruzada.

MÓDULO 3: HIGIENE EN INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

CONTENIDOS:

- Limpieza y desinfección: conceptos, métodos y productos.
- Procedimientos de sanitización en áreas de trabajo.
- Manejo higiénico de utensilios y equipos.
- Control integrado de plagas en áreas de producción.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Normativa sanitaria vigente en Chile (o país correspondiente).
- Responsabilidades legales del manipulador y de la empresa. Introducción a sistemas de control como 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