



TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Este curso busca proporcionar los conocimientos y habilidades necesarios para asegurar prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en servicios de alimentación colectiva, garantizando la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de higiene alimentaria.
- Aplicar técnicas adecuadas de manipulación de alimentos.
- Identificar riesgos y medidas preventivas en servicios de alimentación.



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 Higiene Alimentaria

- Definición e importancia
- Normativas y regulaciones vigentes
- Principios básicos de higiene
- Importancia en servicios colectivos
- Responsabilidad del manipulador

Módulo 2: Contaminación De Alimentos

- Tipos de contaminación
- Factores de riesgo
- Microorganismos y su control
- Prevención de contaminación cruzada
- Consecuencias para la salud

Módulo 3: Manipulación Segura De Alimentos

- Recepción y almacenamiento
- Preparación de alimentos
- Cocción y enfriamiento
- Distribución y servicio
- Uso de utensilios y equipos

Módulo 4: Higiene Personal Del Manipulador

- Hábitos higiénicos
- Uso adecuado de vestimenta
- Lavado de manos
- Protección en caso de enfermedades

Control de salud del personal

Módulo 5: Control De Plagas Y Limpieza

- Identificación de plagas comunes
- Medidas de control y prevención
- Planificación de limpieza
- Uso de desinfectantes
- Protocolos de higiene general

Módulo 6: Gestión De Residuos

- Tipos de residuos en cocina
- Métodos de eliminación segura
- Reciclaje y sostenibilidad
- Impacto ambiental
- Normativas de gestión de residuos

Módulo 7: Evaluación Y Mejora Continua

- Auditorías de higiene
- Indicadores de calidad
- Planificación de mejoras
- Capacitación continua del personal
- Documentación y registros

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