



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN MINSAL

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El objetivo principal de este curso es capacitar a los participantes en prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.



Objetivos específicos

- Comprender la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos. Identificar los riesgos comunes asociados con la manipulación incorrecta de alimentos. Aplicar técnicas adecuadas para el manejo 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 Higiene Y Manipulación De Alimentos Según MINSAL

Contenidos:

Conceptos Fundamentales De Higiene Alimentaria Y Manipulación Segura De Alimentos.

Normativa Sanitaria Vigente Según Requisitos Del Ministerio De Salud (MINSAL).

Responsabilidades Del Manipulador De Alimentos Y Buenas Prácticas De Higiene Personal.

Riesgos Asociados A La Contaminación Alimentaria Y Enfermedades Transmitidas Por Alimentos (ETA).

Actividad Práctica: Análisis De Casos Sobre Malas Prácticas De Manipulación De Alimentos Y Medidas Correctivas.

Módulo 2

Contaminación De Los Alimentos Y Medidas Preventivas

Contenidos:

Tipos De Contaminación Alimentaria: Física, Química Y Biológica.

Fuentes De Contaminación Cruzada Y Métodos De Prevención.

Control De Temperaturas En La Conservación, Preparación Y Servicio De Alimentos.

Importancia Del Lavado Y Sanitización De Superficies, Equipos Y Utensilios.

Actividad Práctica: Identificación De Riesgos De Contaminación En Situaciones Simuladas De Manipulación.

Módulo 3

Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene En La Manipulación De Alimentos

Contenidos:

Buenas Prácticas De Manufactura (BPM)

Aplicadas A La Manipulación De Alimentos.

Correcto Lavado De Manos, Uso De Uniforme Y Elementos De Protección Personal.

Almacenamiento Seguro De Materias Primas Y Productos Elaborados.

Control De Plagas Y Manejo Adecuado De Residuos En Áreas De Manipulación.

Actividad Práctica: Simulación De Aplicación De Buenas Prácticas En Un Entorno De Trabajo Alimentario.

Módulo 4

Seguridad Alimentaria Y Fiscalización Sanitaria

Contenidos:

Procedimientos De Limpieza Y Desinfección En Instalaciones De Alimentos.

Trazabilidad, Rotulación Y Control De Vencimiento De Productos Alimenticios.

Fiscalización Sanitaria Y Consecuencias Del Incumplimiento De La Normativa MINSAL.

Medidas Preventivas Para Garantizar La Inocuidad Alimentaria En El Lugar De Trabajo.

Actividad Práctica: Desarrollo De Un Checklist De Higiene Y Manipulación De Alimentos Basado En Requisitos MINSAL.

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