



MANIPULACIÓN SEGURA E HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias para la manipulación higiénica y segura de alimentos en Foodtrucks, considerando las condiciones particulares de preparación, almacenamiento, conservación, servicio y atención al público en espacios móviles.



Objetivos específicos

- Identificar los principales riesgos de contaminación asociados a la manipulación y preparación de alimentos en Foodtrucks.
- Aplicar buenas prácticas de higiene personal, limpieza, sanitización y prevención de contaminación cruzada en el Foodtruck.
- Implementar procedimientos adecuados para la conservación, almacenamiento, preparación y expendio seguro de alimentos en Foodtrucks.



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:

1. Módulo 1

Introducción a la Manipulación de Alimentos en Foodtrucks

Contenidos:

Principios de inocuidad y manipulación segura de alimentos.

Características y riesgos de la manipulación de alimentos en Foodtrucks.

Peligros físicos, químicos y biológicos.

Responsabilidades del manipulador durante la preparación y expendio.

Actividad Práctica: Identificación de riesgos sanitarios en las distintas áreas de trabajo de un Foodtruck.

Módulo 2

Higiene Personal y Prevención de la Contaminación

Contenidos:

Higiene personal del manipulador de alimentos.

Lavado correcto de manos y uso de elementos de protección.

Prevención de contaminación cruzada en espacios reducidos.

Buenas prácticas durante la preparación y atención de clientes.

Actividad Práctica: Simulación de procedimientos de higiene y prevención de contaminación cruzada dentro de un Foodtruck.

Módulo 3

Limpieza, Sanitización y Organización del Foodtruck

Contenidos:

Limpieza y sanitización de superficies, equipos y utensilios.

Manejo higiénico de materias primas y alimentos preparados.

Organización de las áreas de trabajo para evitar contaminación.

Manejo de residuos y condiciones higiénicas del entorno de trabajo.

Actividad Práctica: Diseño de un procedimiento de limpieza y sanitización para un Foodtruck.

Módulo 4

Conservación, Almacenamiento y Expendio Seguro

Contenidos:

Conservación y almacenamiento de alimentos en Foodtrucks.

Control de temperaturas y mantenimiento de la cadena de frío.

Buenas prácticas para la preparación, conservación y expendio.

Control de productos, fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento.

Actividad Práctica: Simulación de control de temperatura, almacenamiento y expendio seguro de alimentos en un Foodtruck.

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