



# PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS MÁS SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

**Modalidad**  
**Presencial/Elearning**

**Reunión con Relator**  
**Costo 0**

**Incluye**  
**Diploma y Certificado**





## Objetivo general

Adquirir conocimientos con la finalidad que puedan identificar normas básicas de higiene y sanidad que permitan manipular y almacenar alimentos de manera segura para la salud de las personas. Desarrollar una conciencia preventiva en la manipulación de alimentos desde una perspectiva HACCP básica, referida a asegurar la inocuidad en la elaboración de alimentos, según la legislación vigente.



## Objetivos específicos

- 1. Alimentación y nutrición: definición y diferencia entre conceptos.
- 2. Higiene alimentaria: definición y su importancia en la salud de la población.
- 3. Reglamento sanitario de los alimentos en Chile.



## 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 I

Introducción a la Alimentación y Nutrición

Duración: 2 horas

Contenidos:

Alimentación y nutrición: definición y diferencia entre conceptos.

Higiene alimentaria: definición y su importancia en la salud de la población.

Reglamento sanitario de los alimentos en Chile.

Importancia de la educación nutricional en la comunidad.

Actividad Práctica: Análisis de un caso real sobre la higiene alimentaria en un establecimiento.

### Módulo II

Tipos de Contaminación de los Alimentos

Duración: 3 horas

Contenidos:

Contaminación química: fuentes y efectos en la salud.

Contaminación física: identificación de objetos extraños en los alimentos.

Contaminación biológica: microorganismos y su clasificación.

Condiciones necesarias para el desarrollo de microorganismos.

Actividad Práctica: Estudio de casos sobre contaminación en diferentes alimentos.

### Módulo III

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs)

Duración: 2 horas

Contenidos:

Síntomas y causas de las ETAs más comunes.

Principales enfermedades transmitidas por alimentos: estadísticas y prevención.

Diferencia entre infección, intoxicación y toxiinfección.

Impacto de las ETAs en la salud pública.

Actividad Práctica: Investigación sobre un brote de ETA y su manejo.

### Módulo IV

Almacenamiento y Transporte de los Alimentos

Duración: 2 horas

Contenidos:

Control de la temperatura: métodos y herramientas.

Definición de cadena de frío y su importancia en la seguridad alimentaria.

Normativas sobre el transporte de alimentos y su cumplimiento.

Técnicas para prolongar la vida útil de los productos.

Actividad Práctica: Evaluación del cumplimiento de la cadena de frío en un establecimiento.

### Módulo V

Conservación de los Alimentos

Duración: 2 horas

Contenidos:

Importancia de la temperatura en la conservación.

y mucho más...

## 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