



Curso: Buenas Prácticas y Manipulación Higiénica de Alimentos

Presencial

Código Sence: 1238008962

Duración: 24 horas





Dirigido a: el presente programa está dirigido a personal administrativo y operativo, que desempeñan funciones en Áreas De Producción y Manipulación de Alimentos.

Objetivos

Objetivo General

Aplicar las medidas para una adecuada manipulación higiénica de alimentos, que sean seguros para el consumidor.

Objetivos Específicos

1. Conocer el contexto nacional y mundial con respecto a la inocuidad de alimentos.
2. Describir los factores de riesgos de contaminación de alimentos y acciones para controlarlos.
3. Describir la infraestructura que se requiere y que exige la reglamentación nacional para la elaboración de alimentos inocuos.
4. Conocer medidas y prácticas que ayudan a controlar plagas.
5. Identificar las formas de envasado, transporte y etiquetado de los alimentos.
6. Aplicar técnicas para determinar la calidad de la materia prima.
7. Aplicar las técnicas de higiene que debe tener una persona que elabora y/o manipula alimentos.
8. Aplicar las correctas medidas vinculadas a la limpieza y desinfección de equipos.
9. Aplicar las medidas de desinfección durante la preparación de alimentos.
10. Aplicar las medidas de almacenamiento de alimentos.
11. Aplicar las técnicas de manipulación higiénica de alimentos.

Requisitos

Conocer los productos que elabora la empresa. Conocer los protocolos de elaboración de alimentos que se tienen implementados.



Contenidos

Modulo I: Normativa Legal Que Reglamenta El Manejo Sanitario De Los Alimentos

Modulo II Concepto De Inocuidad Alimentaria.

Modulo III: Requisitos Para Elaborar Alimentos Inocuos.

Modulo IV: Control De Plagas.

Modulo V: Envasado Y Transporte De Alimentos.

Modulo VI: Materias Primas.

Modulo VII: Higiene Del Manipulador De Alimentos

Modulo VIII: Limpieza Y Desinfección.

Modulo IX: Desinfección En La Preparación De Alimentos.

Modulo X: Almacenamiento De Alimentos.

Modulo Xi: Protocolo De Manipulación De Alimentos.

Metodología

La metodología del curso es expositiva participativa. El curso contempla en cada contenido un tiempo de exposición de conceptos claves, con referencias teóricas y casos presentados por el relator, y con amplio debate entre relator y alumnos a partir de experiencias reales. Donde el relator entregará las herramientas prácticas para implementar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Actividades prácticas con ejercicios de análisis de casos, en donde deberán aplicar los conocimientos aprendidos para implementar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, en diversos tipos de productos. El relator los supervisará y guiará en todo momento y podrán realizarle preguntas.

Se atenderá todas las consultas de soporte de contingencia (todo se canalizará internamente), de los participantes por medio del correo electrónico otec@colmevet.cl y el teléfono +56 2 2209 3471.

La trazabilidad del progreso del participante se realizará a través de evaluaciones de entrada y salida.

Evaluación

La evaluación, se hará de la siguiente forma:

Se realizará una prueba escrita individual con preguntas y respuestas de alternativas, para medir el aprendizaje de los contenidos teóricos.

Se realizará una evaluación práctica en base a los ejercicios prácticos que realizaran los alumnos en clases, simulación y debate.

El criterio de evaluación es de nota 1 a 7.

Aprobación

La aprobación de los participantes se determinará bajo los siguientes estándares:

- Asistencia mínima de 75 %.
- Aprobación del curso con nota igual o superior a donde la nota mínima de aprobación es un 4.0 en escala de 1.0 a 7.0.