

A close-up photograph of hands in a kitchen setting, with one hand holding a sliced mushroom and another near a yellow bell pepper. The background is blurred, showing more kitchen items.

# PROTOSCOLOS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## MODALIDAD PRESENCIAL

Duración: 40 Horas

Código Sence: 1238000215

El curso está dirigido a personas que por su perfil de cargo se desempeñen en cargos relacionados con la manipulación de alimentos.

Actualmente, la normativa establece que las condiciones sanitarias de producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para consumo humano, deben ceñirse a un estricto procedimiento de inocuidad con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población, y garantizar el suministro de productos sanos.

**Por esta razón, es que se hace necesario desarrollar una actividad de capacitación que promueva la aplicación de normas y protocolos de higiene de alimentos, que promueva el desarrollo de competencias laborales tales como la preparación inocua de alimentos que involucre el corte, cocción y porcionamiento de productos.**



## Objetivo General

Al finalizar la actividad los participantes serán capaces de aplicar los protocolos de higiene y manipulación de alimentos establecidos por la legislación sanitaria y normas de Buenas Prácticas de Manufactura en Chile.

## Contenidos

### UNIDAD 1. NOCIONES GENERALES

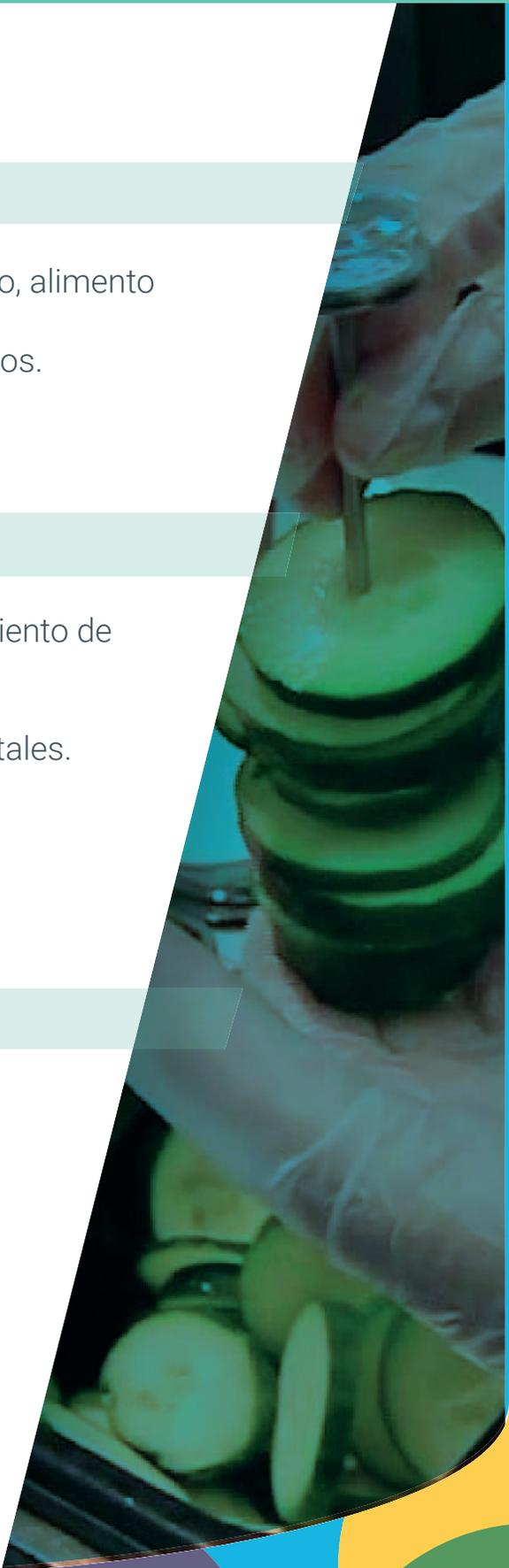
- Definiciones generales: alimento, alimento contaminado, alimento falsificado, alimento adulterado.
- Fundamentos de ecología y su relación con los alimentos.
- Toxicología ambiental y producción de alimentos.
- Enfermedades alimentarias.

### UNIDAD 2. DISPOSICIONES LEGALES

- Importancia de las prácticas sanitarias en el aseguramiento de calidad de los alimentos.
- Reglamento sanitario de los alimentos.
- Reglamento sobre las condiciones sanitarias y ambientales.
- Normas Chilenas de calidad.
- Sistema H.A.C.C.P. en los sistemas de alimentarios.
- Normas Chilenas de calidad de alimentos I.N.N.
- Toma de muestra.

### UNIDAD 3. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

- Características y Composición de los alimentos.
- Contaminación.
- Contaminación cruzada.
- Fuentes de contaminación: física, química y biológica.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).



¡Te invitamos a ser un agente de prevención de las ETA's,  
a través de una adecuada manipulación de los alimentos!

## >>>> Contenidos

### UNIDAD 4. ASPECTOS DE USO Y CONTROL DE HIGIENE

- Conceptos de Limpieza, desinfección y sanitización.
- Higiene de equipos y utensilios.
- Prácticas de limpieza.
- Agentes de Limpieza.
- Formulación detergentes.
- Principios físico químicos.
- Envases.
- Manejo de basura.

### UNIDAD 5. ASPECTOS SANITARIOS

- Aspecto sanitarios en edificios, lugares de almacenamiento, preparación de servicios y equipos.
- Aspectos sanitarios de abastecimientos de agua y eliminación de aguas residuales R.I.L.
- Mantención de prácticas sanitarias.

### UNIDAD 6. PROTOCOLO DE ATENCIÓN EN EVENTOS

- Introducción: El mercado de los eventos.
- Eventos: Clasificación y objetivos.
- Protocolo y etiqueta: asesoría de imagen.
- Protocolo en la mesa.
- Diseño de eventos.
- Planificación de un evento: Pre-producción.
- El evento
- La post-producción

Santiago

Tucapel Jiménez 40,  Los Heroes  
Fono: 2 2664 7881

 **GRUPOASYSTE**  
SIEMPRE MAS

 **CFI**  
CAPACITACION

 **PRENTAS**  
CONSULTORES

 **ASYSTE**  
CONSULTORES

[www.asyste.cl](http://www.asyste.cl)