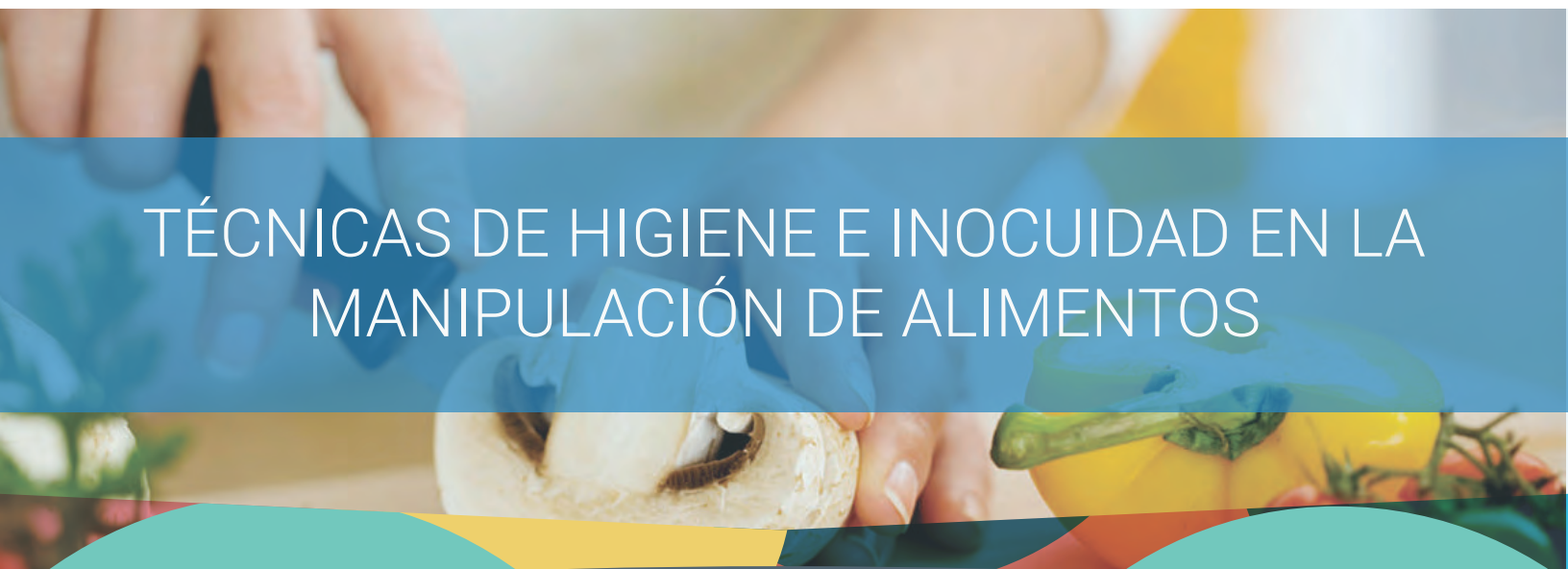




TÉCNICAS DE HIGIENE E INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD E-LEARNING

Tiempo de ejecución: 13 días

Código Sence: 1238087780

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.



Esta actividad de capacitación ha sido diseñada con la finalidad de promover el desarrollo de competencias laborales, tales como la preparación inocua de alimentos que involucre el corte, cocción, porcionamiento de productos sanos, para el consumo humano y respetando las normas de higiene vigentes.

Objetivo General

Al finalizar la actividad los participantes serán capaces de aplicar técnicas de higiene e inocuidad en la manipulación de alimentos según lo dispuesto en la normativa vigente.

>>> Contenidos

MÓDULO 1. MARCO NORMATIVO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Inocuidad de alimentos

- ¿Qué es la inocuidad de alimentos?
- ¿Por qué es importante la inocuidad?
- Rol del Estado en el control de la Inocuidad

Normativa nacional alimentaria

- Código Sanitario
- Decreto N° 977. Reglamento Sanitario de los alimentos
- Norma Técnica HACCP

MÓDULO 2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Microorganismos y bacterias

- Microorganismos en los alimentos
- Tipos de bacterias alimentarias

Contaminación de alimentos

- Nociones de contaminación alimentaria
- Factores que favorecen la contaminación de alimentos
- Contaminantes químicos, biológicos y físicos
- Vías de contaminación alimentaria
- Consecuencias de la contaminación de los alimentos

Clasificación de las ETA's

- ¿Qué son las enfermedades de Transmisión Alimentaria?
- Clasificación
- Síntomas más frecuentes o comunes de las ETAs
- Causas de la ETAs
- Problemática y consecuencias de las ETAs



Objetivo General

Al finalizar la actividad los participantes serán capaces de aplicar técnicas de higiene e inocuidad en la manipulación de alimentos según lo dispuesto en la normativa vigente.

>>>> Contenidos

MÓDULO 3. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Buenas prácticas de manufactura

- ¿Qué son las BPM?
- 5 elementos clave para las BPM
- Ventajas de las BPM
- Seguridad alimentaria y control de calidad
- Saneamiento e higiene
- Manejo de residuos alimentarios
- Mantenimiento y control de plagas

Sistemas de Gestión de la inocuidad

- Procesos operativos estandarizados de saneamiento (POES)
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Inspector Bromatológico

- Funciones
- Atributos personales y profesionales
- Deberes y derechos

MÓDULO 4. TÉCNICAS DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Técnicas de conservación de alimentos

- Métodos de conservación
- Control de cadenas de temperatura
- Etiquetado y envasado
- Cinco claves para la inocuidad alimentaria. (OMS)

Técnicas de conservación de alimentos

- Limpieza y sanitización de espacios.
- Higiene de equipos y utensilios.
- Salud e higiene personal



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

>>>> Objetivos específicos

Algunos beneficios

- Reconocerás los aspectos fundamentales de la normativa sanitaria de inocuidad y manipulación de alimentos.
- Identificarás los principales factores que inciden en la contaminación de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria.
- Emplearás buenas prácticas de manufactura siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de calidad.
- Aplicarás técnicas de conservación e higiene de alimentos en base a procedimientos de inocuidad.



Santiago

Tucapel Jiménez 40,  Los Heroes
Fono: 2 2664 7881

 **GRUPO ASYTE**
SIEMPRE MÁS

www.asyste.cl