

Técnicas de Higiene y Manipulación de Alimentos



Antecedentes

Descripción del Curso	La correcta higiene y manipulación de alimentos es requisito para asegurar la seguridad y calidad de los productos alimenticios elaborados por un manipulador de alimento. En este curso se entregará la información técnica y herramientas que podrán ser utilizados por un manipulador de alimentos, quien es toda persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final. Es una temática indispensable a la hora de emprender en el rubro gastronómico, por lo cual es una colaboración para aquellas personas que inician en este ámbito.
¿A quién está dirigido?	Personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.
Metodología	El curso cuenta con 25 hrs pedagógicas en modalidad 100% E-learning a través de nuestra Plataforma Virtual de Moodle. El formato del curso es asincrónico, por lo cual puedes acceder el día y hora que estimes conveniente, adaptándose a tus necesidades, sin dificultar tus actividades cotidianas. El curso está desarrollado en base a videos relatados por la docente, queremos que tu experiencia de aprendizaje sea la óptima y la mejor, te sentirás como si estuvieses en una sala de clases. A medida que avanzas en el contenido del curso, se habilitarán los demás módulos y sus actividades específicas. Existen varios videos en el transcurso del curso, los cuales son explicativos y muy

	prácticos, donde la docente te lleva a un aprendizaje basado en su experiencia. Todos los participantes tendrán acceso a un Foro, para tener una comunicación con la relatora para consultas a lo largo del período que dura el curso. La evaluación será realizada al término del curso. Obtendrán un certificado de aprobación, quienes cumplan con la nota mínima de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0 al terminar todos los módulos y evaluación. Para hacer entrega del certificado, se debe realizar previamente la encuesta de satisfacción, quedando de esta forma el curso culminado. Para consultas podrás enviarnos mensajes vía wsp para la comunicación fluida y rápida entre Sur Capacitaciones y el o la alumna, este es +569 46479260. Estaremos activos, de lunes a viernes de 08.30 a 18.00hrs, fines de semana y feriados, no se tendrá la misma rapidez de respuesta.
Objetivo General	Aplicar procedimientos de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con el reglamento sanitario de los alimentos (RSA)
Exponente	El Curso Técnicas de higiene y manipulación de alimentos, es dictado por la Profesional Nutricionista Marlene Vásquez, quien tiene posee 20 años de experiencia en el ámbito de la nutrición.
Requisitos de Aprobación	El tiempo para acceder a las clases y de desarrollo de éstas, será de exclusiva responsabilidad del alumno. No hay un límite de accesos a la plataforma, mientras cumpla con los requisitos solicitados (intervención en foros, participación en talleres y/o realización de evaluaciones si corresponde). Calificación: nota 5.0 en escala de 1 a 7 La nota final del curso se obtendrá del promedio de las notas obtenidas en cada una de las evaluaciones (dependiendo del curso). Certificación: Una vez finalizado el curso y cumpliendo con los requisitos de éste, el certificado (diploma) deberá solicitarlo al correo contacto@surcapacitaciones.cl; éste podrá ser descargado desde la plataforma virtual en formato digital en máximo 24 hrs posterior al envío del mail (.pdf).

Inscripción

Para inscribirte en uno de nuestros cursos, debes realizar el pago de tu curso, por cualquiera de nuestras opciones de pago (transferencia o en nuestra página web www.surcapacitaciones.cl mediante pasarela de pago Flow completando todos los datos).

Para realizar la transferencia, nuestros datos están en la página web, también los tienes abajo de este texto o nos escribes por alguna de nuestras plataformas (Mail, Wsp o DM) para solicitarlo.

Y siempre solicitaremos la información del alumno(a), para enviarte la credencial de tu curso, estos son indispensables para enviar el acceso a la plataforma virtual: **nombre completo, rut, mail y teléfono (te avisaremos vía wsp cuando esté habilitado tu curso y es el mismo medio donde podrás realizar consultas).**

Datos de Transferencia:

Nombre: Sur Capacitaciones SpA

Rut: 77.796.732-0

Cuenta corriente - Banco Scotiabank

N° de cuenta: 987475048

Correo: contacto@surcapacitaciones.cl

Programa del Curso

Módulo I: Higiene Alimentaria

1. Higiene de alimento
2. Inocuidad de los alimentos
3. Contaminación alimentaria
4. Microorganismos

Módulo II: E.T.A

1. ¿A qué llamamos ETA?
2. Factores que influyen en las ETAs
3. Tipos de contaminación alimentaria
4. Enfermedades transmitidas por los alimentos
5. Agentes y síntomas

Módulo III: Conservación y

1. Alimento perecible y no perecible
2. Almacenamiento correcto e incorrecto

Almacenamiento	3. Refrigeración y congelación
Módulo IV: Manipulador de Alimentos	1. Definición y Rol 2. Higiene personal 3. Proceso de higiene 4. Lavado de manos
Módulo V: Limpieza	1. Procedimiento de limpieza 2. Manejo higiénico de equipos y vajilla 3. POES 4. Manejo de desechos 5. Recomendaciones