

Manipulación Segura de los Alimentos

Presentación

CAPACITACIÓN E LEARNING

La formación de un manipulador de alimentos es fundamental, pues es la primera línea de defensa contra las infecciones e intoxicaciones que pueden producirse a través de los alimentos.

El manipulador de alimentos debe estar familiarizado con los diferentes microorganismos y las enfermedades que podrían ocurrir en los consumidores por contaminación de estos. Deben tener claridad en las formas de prevención, manipulación, conservación y acondicionamiento, así como también contar con conocimientos del sistema de inocuidad implementado en su empresa.

OBJETIVOS

Al final del curso, el participante estará en condiciones de: comprender, promover y aplicar conductas de higiene y limpieza en el puesto de trabajo que pudieran afectar los niveles de contaminación de los alimentos manipulados por él y por otros operarios de la planta.

El participante usará distinciones para identificar la importancia e incidencia de los microorganismos en la contaminación de alimentos.

El participante incorporará nuevas prácticas de seguridad alimentaria asociadas a normas de calidad e higiene y al manejo adecuado de productos, equipos de trabajo, áreas de rutina laboral y ambiental.

El participante reconocerá los principales procesos productivos y de apoyo en los cuales se ve involucrado en su actuar laboral.

DESTINATARIOS

Empleados relacionados con la elaboración de alimentos.

METODOLOGÍA

Al inicio: Se envía vía email el nombre de usuario y contraseña para entrar en el campo virtual.

Programa del curso. El contenido del curso está organizado en 5 módulos con sus respectivas lecciones. Cada lección contiene un video con el tema central de

CAPACITACIÓN E LEARNING

la clase y un PDF con el contenido. Además de los materiales complementarios como guías, plantillas y artículos de lectura para descargar. A cada participante se le asignará un tutor que lo apoyará y atenderá sus consultas durante el desarrollo del curso. Además los participantes podrán interactuar a través del chat que estará a disposición.

Se realizará una evaluación teórica será evaluado al finalizar el curso.

DURACIÓN DEL CURSO

El curso tiene una duración de 20 horas.

CONTENIDO DEL CURSO

1. Introducción
2. Higiene de los Alimentos
Tipos de contaminación, Microorganismos, condiciones que favorecen su crecimiento.
3. Enfermedades transmitidas por alimentos
4. Las 5 claves de la inocuidad Alimentaria
 - a) Higiene; Higiene del personal, manejo de residuos, limpieza y sanitización, control de plagas.
 - b) Contaminación Cruzada
 - c) Temperaturas
 - d) Temperatura y tiempo de cocción
 - e) Calidad y uso del agua y alimentos seguros
5. Acondicionamiento de los Alimentos
6. Métodos de Conservación de los Alimentos
7. Envasado, etiquetado y transporte de los Alimentos
8. Control de Alérgenos
9. Nutrición
10. Protocolos COVID-19
11. Sistema de gestión de calidad

CAPACITACIÓN E LEARNING

Diploma

Una vez terminado el curso el participante recibirá un diploma acreditando su participación