CURSO · SISTEMAS DE GESTIÓN

Higiene y Manipulación de Alimentos

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
A medida: presencial, online en vivo o e-learning	**8 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Aprenderás las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Curso de 8 horas.

DIRIGIDO A

Manipuladores de alimentos de casinos, restaurantes, colegios, supermercados, industrias alimentarias y emprendimientos gastronómicos.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Reconocer los peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos
- Aplicar higiene personal y lavado correcto de manos
- Controlar temperaturas en recepción, almacenamiento y servicio
- Prevenir la contaminación cruzada en la cocina
- Ejecutar rutinas de limpieza y sanitización según el Reglamento Sanitario de los Alimentos

CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Enfermedades transmitidas por alimentos
- **Módulo 2:** Higiene personal del manipulador
- **Módulo 3:** Recepción y almacenamiento
- **Módulo 4:** Control de temperaturas
- **Módulo 5:** Contaminación cruzada
- **Módulo 6:** Limpieza, sanitización y control de plagas

METODOLOGÍA

Clases con exposición de contenidos, ejemplos aplicados y ejercicios prácticos. Los casos se adaptan al rubro y a la realidad de la empresa cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.