



Tu Puerta Abierta al Mundo Laboral

COTIZACION

Higiene y Manipulación de Alimentos

Valor Normal: \$250.000, Valor Pago Único: \$200.000 12 Hrs. Pedagógicas, tres Clases.

OBJETIVOS:

Al finalizar los participantes estarán en condiciones de aumentar el conocimiento, detectar, manejar, y controlar situaciones sanitarias adversas en la Manipulación e Higiene de los Alimentos y de esta manera lograr la Inocuidad alimentaria.

CONTENIDOS:

Módulos I: Conceptos generales como: Calidad, Higiene, Contaminación, Tipos de Contaminación, Microbiología Básica, Inocuidad. ¿Qué es un alimento?, ¿qué son los microorganismos?, ¿qué necesita para vivir? Algunos microorganismos patógenos.

Módulos II: Etas (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

Módulos III: Conocer la responsabilidad del Manipulador en el proceso de Elaboración de un Alimento, contaminación de los alimentos, Higiene del manipulador y utensilios, Rol del manipulador de alimentos, higiene y seguridad personal, Cómo evitar la contaminación cruzada.

Módulos IV: Factores de deterioro de los Alimentos: Introducción ¿qué es la vida útil? Aspectos Legales, Factores Físicos, Factores Químicos, Factores Microbiológicos, condiciones que afectan las condiciones de los microorganismos. Métodos de conservación de los alimentos. Metodologías para la determinación de vida útil de Alimentos: Conceptos generales, tipos de metodologías, métodos de determinación de vida útil, vida útil acelerada, técnicas para aumentar vida útil de los alimentos.

Módulos V: POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados en Saneamientos en Industrias del Sector Alimentaria).

Módulos V: POE (Procedimientos Operacionales Estandarizados en Industrias del Sector Alimentaria).

Módulos VII: HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Crítico de Control en Establecimientos de Alimentos).

PRÁCTICA:

80 horas de Práctica Garantizada en Empresas en Convenio, con opción de Validación de Práctica a quienes se desempeñen como Manipuladores de Alimentos.

PERFIL DEL ALUMNO:

- Identificar y manejar los conceptos básicos y generales en Manipulación e Higiene de los Alimentos.
- Conocimientos para ejercer como Manipulador de Alimentos.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- Identificar y manejar los factores que producen deterioro en los alimentos.
- Reconocer y utilizar metodologías y técnicas para determinar vida útil de los alimentos.
- Conocer y aplicar los sistemas de gestión de calidad que nos permiten lograr un estándar con productos libres de agentes contaminantes.

CAMPO OCUPACIONAL

- Colegios
- Jardines
- Liceos
- Restaurantes
- Servicios de alimentación en general

PERFIL DEL POSTULANTE:

El alumno interesado debe ser proactivo, capacidad de escuchar y expresarse de manera clara y directa, capacidad de identificar, seleccionar y aplicar mejores prácticas, Capacidad para administrar los procesos, recursos y personas, capacidad de trabajo en equipos.

MEDIOS DE PAGO:



REQUISITOS:

- 1° Cuota de Inscripción (Mensualidad).
- Certificado de enseñanza Básica o Media
- Fotocopia de Cédula de Identidad.

- Certificado de Antecedentes.
- Curriculum Vitae.
- Seguro de Accidentes personales por parte de Pangea Capacita OTEC.

Atención en línea: Contacto@pangeacapacita.cl

Fono: +569 950 603 72 - 65-2296243

