



SISTEMA DE
GESTIÓN OTEC
Certificación NCh 2728
RI 9000-2150



masambiente
capacitación

Curso “HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS”



ID Convenio Marco: 1031092



Duración: 16 horas pedagógicas

Objetivos:

Entregar a los participantes herramientas para implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Entregar a los participantes los elementos para que puedan comprender los métodos de preservación de alimentos que permitan prolongar su duración y evitar que se deterioren o sean perjudiciales para la salud del consumidor

Entregar a los participantes los instrumentos que les permitan elaborar alimentos en forma higiénica para evitar que se deterioren o sean perjudiciales para la salud de los consumidores.

Dirigido a:

Mandos medios, profesionales, supervisores, técnicos y operarios que trabajan directamente en el proceso de elaboración de alimentos para que apoyen el funcionamiento de las BPM y el Sistema HACCP y se ocupen de elaborar alimentos aptos para el consumo.

Contenidos:

MÓDULO I. INTRODUCCIÓN: SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

EL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS. Características y sus exigencias

LOS SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (SAC)

LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA).

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM. Que son las BPM, áreas que cubren.

EL SISTEMA HACCP. Historia y Situación Actual en Chile, Implementación del Sistema HACCP, Secuencia Lógica para la Implementación de los Siete Principios HACCP.

RELACIÓN ENTRE EL SISTEMA HACCP Y LAS BPM

MÓDULO II. PRESERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

PRESERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS. Técnicas de conservación, agentes contaminantes

AGENTES BIOLÓGICOS. Tipos de Microorganismos, las Toxinas, los Parásitos, factores que afectan el crecimiento de los microorganismos

PRINCIPALES PUNTOS DE CONTAMINACIÓN EN LAS DISTINTAS ÁREAS Y ZONAS DE UNA PLANTA ELABORADORA DE ALIMENTOS

MÓDULO III. HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS. Actividades previas al ingreso a la planta y a la sala de elaboración, hábitos de higiene, uso de vestimenta, limpieza y desinfección de manos contaminación cruzada

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Control de contaminación por plagas y por productos químicos, el rol del agua limpieza y desinfección (etapas y técnicas)

NATURALEZA DE LOS MATERIALES Y DISEÑO DE LAS CONSTRUCCIONES, DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

LA CORROSIÓN. Efecto en la contaminación de los alimentos agentes corrosivos formas de evitar o minimizar la corrosión



SISTEMA DE
GESTIÓN OTEC

Certificación NCh 2728
RI 9000-2150



masambiente
capacitación

Empresa certificada por IRAM Chile bajo la Norma NCh 2728, RI 9000 – 2150
www.masambiente.cl

Dirección: El Cobre 807-T, Ñuñoa, Santiago.
Teléfono: (56 2) 2 41 81 396
E-mail: masambiente@masambiente.cl

