



SISTEMA DE
GESTIÓN OTEC
Certificación NCh 2728
RI 9000-2150



masambiente
capacitación

Curso e-learning “PROCESAMIENTO, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS”



Duración: 4 semanas, correspondiente a 30 horas cronológicas

Fechas de inicio y término	Valor por participante
Inicio: al momento de inscripción Término: al finalizar 4 semanas desde el inicio	\$ 74.500

Objetivos:

Entregar a los participantes los elementos para que puedan comprender los métodos de procesamiento 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.
Entregar a los participantes nociones básicas del sistema Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), para que puedan comprender su funcionamiento y apoyar su implementación.

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

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





SISTEMA DE
GESTIÓN OTEC
Certificación NCh 2728
RI 9000-2150



masambiente
capacitación

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

Metodología:

Se inicia el curso con una introducción al aula virtual, en la que se describe cómo usar el sitio. En cada módulo, se presentan los contenidos más relevantes explicándolos de manera gráfica, que corresponde a las presentaciones de los relatores en clases expositivas: para avanzar, el participante debe realizar talleres o trabajos que debe enviar al tutor, quien luego de evaluar, calificar y aprobarlo, autorizará la continuación, con un plazo máximo de 24 horas.

Los talleres corresponden a aplicación de los aprendizajes y conocimientos recién adquiridos. Se incluyen pruebas en cada módulo, de retroalimentación inmediata. A cada participante se le asigna un tutor-facilitador, para guiarlo en el desarrollo del curso, atender sus consultas y administrar las actividades.

La actividad se gestionará a través de un administrador del sitio web y plataforma en los aspectos técnicos. Los participantes dispondrán de un correo electrónico para realizar consultas y acordar reunión telefónica o videoconferencia con el relator, quien contestará sus consultas dentro de las 24 horas siguientes de lunes a viernes. Las consultas realizadas los días sábados y domingos serán contestadas al lunes siguiente.

Los participantes dispondrán del correo electrónico capacitación@masambiente.cl y los teléfonos 223144214-224181396 para comunicarse con el relator.

El curso dura cuatro semanas a contar de la fecha de inicio, si él o la participante le dedican más horas diarias o semanales, completa el curso cuando entregue el trabajo final. En caso de necesitarse plazo adicional, el participante puede exponer su petición a Más Ambiente Capacitación (capacitación@masambiente.cl), pudiéndose otorgarle una semana adicional, por una sola vez.

La evaluación de cada trabajo es del 0 al 100%. El puntaje final de aprobación es el 70%. Los conceptos de calificación corresponden a: Excelente 100%, Muy Bueno 99-90%, Bueno 89-80%, Suficiente 79-70%, Insuficiente bajo 70%.

Realizada la inscripción se entrega a cada participante una clave para ingresar a la plataforma y se le informa de la fecha de término del curso que le corresponde,

Una vez aprobado el curso, se envía por correo un Certificado de Aprobación.
