

CURSO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON NORMATIVA REGULATORIA

Objetivo General:

Los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio.

Al término del curso los alumnos estarán en condiciones de identificar normas básicas de higiene y sanidad que permiten manipular alimentos de manera segura para la salud de las personas y prevenir enfermedades alimenticias derivadas de la contaminación de estos, además el alumno estará en condiciones de enfrentar una inspección por parte de la seremi de Salud (Unidad de Alimentos).

Objetivos Específicos:

- Definición y clasificación de los alimentos.
- Manipulación de alimentos.
- Tipos de contaminación de los alimentos.
- Microorganismos que contaminan a los alimentos.
- Higiene personal y del área de trabajo.
- Diferencias entre limpieza y desinfección.
- Desinsectación, desratización y sanitación.
- Exigencias mínimas para la preparación, elaboración y ventas de alimentos de consumo humano.
- Enfermedades alimentarias por intoxicación e infección.
- Normativa regulatoria fiscalizada por la Secretaría.
- Ministerial de Salud (Unidad de Alimentos) – Sumarios Sanitarios.

Requisitos:

El curso está dirigido al personal que manipula alimentos, en servicios de alimentación, a jefaturas relacionadas a servicios de alimentación.

El Curso Incluye:

Apunte para el alumno y
Certificado

Duración

8 horas