



Confidence  
Academy



CURSO ONLINE

# MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

DURACIÓN: 08 HORAS

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

## INTRODUCCIÓN

Los alimentos son la base de la vida humana, por lo tanto, es fundamental garantizar que no provoquen daño a la salud humana, de ahí la importancia de asegurar que las operaciones de manipulación de alimentos sean seguras para el consumidor a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

Las Buenas Prácticas de Manipulación son la primera etapa de control como base de los sistemas de inocuidad, permitiendo entregar a los consumidores y clientes alimentos seguros e inocuos para la salud.

## ¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTE CURSO?

- Al término del curso, los participantes estarán en condiciones de Identificar y aplicar las características de un programa de BPM en Industria de Alimentos en relación a los requisitos sanitarios, operativos y requisitos personales para líneas de elaboración y servicio.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Personal operativo, supervisores de líneas de producción y servicios de alimentos y a toda persona que desee conocer este tema.

## OBJETIVO GENERAL

- Conocer y comprender la importancia de las Buenas Prácticas aplicadas a la manipulación de alimentos como base para garantizar la inocuidad de los alimentos.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los conceptos generales aplicados a la inocuidad de los alimentos.
- Identificar los tipos de peligros para la inocuidad de los alimentos.
- Comprender la importancia de las Buenas Prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Diferenciar los elementos que componen el programa de prerrequisitos.



## MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD

- Conceptos generales
- La importancia de la inocuidad en la manipulación de alimentos
- Marco legal y normativo
- Tipos de peligros para la inocuidad de los alimentos: físicos, químicos y biológicos
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Infecciones e Intoxicaciones Alimentarias

## MÓDULO II: REQUISITOS SANITARIOS Y PROCEDIMIENTOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Ubicación, vías de acceso y cerco perimetral
- División de sectores
- Superficie y construcción
- Instalaciones
- Normas higiénico-sanitarias
- Zonas sucias, intermedias y limpias
- Comunicaciones interzonas y procedimientos
- Condiciones y características de los equipos, herramientas de trabajo, medios de transporte de productos, tubos de evacuación, desagües, rejillas, etc.
- Exigencias operativas para las POES. Materiales, métodos y Tiempo
- Aislamiento
- Requisitos higiénico-sanitarios
- Riles
- Temperatura, Ventilación, Iluminación
- Abastecimiento de agua
- Recipientes
- Envasado, embalaje y almacenamiento del producto
- Transporte dentro del establecimiento
- Cámaras frigoríficas y de congelación

## MÓDULO III: REQUISITOS HIGIÉNICOS SANITARIOS DEL PERSONAL OPERATIVO

- La salud del manipulador y su importancia
- Marco legal del manipulador de alimentos
- Requisitos sanitarios
- Hábitos del manipulador
- Uso correcto de la indumentaria
- Procedimientos de Aseo e Higiene personal





Confidence  
Academy

## Contacto Comercial

### **Camila Muñoz F.**

Fono/Whatsapp: +56 9 3933 3840  
e-mail: capacitacion@confidencechile.cl

### **Mabel Mora C.**

Fono/Whatsapp: +56 9 9417 6875  
e-mail: mabel.mora@confidencechile.cl

[WWW.CONFIDENCECHILE.CL](http://WWW.CONFIDENCECHILE.CL)

