



## Programa curso

# Técnicas de higiene y manipulación de alimentos

63 horas



# Información general

## Descripción del curso

¿Quieres asegurar la máxima seguridad en la manipulación de alimentos? Nuestro curso te brinda la información clara y fácil de entender que necesitas para enfrentar cada día de trabajo con las mejores garantías higiénicas.

Los/las estudiantes podrán aplicar las técnicas de buenas prácticas de manufactura, higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con las normativas vigentes, como medida de prevención de contaminación y alteración de los alimentos. A través de una combinación de teoría y actividades interactivas, los/las participantes adquirirán los conocimientos necesarios para desempeñarse como manipuladores/as de alimentos.

## Objetivo general del curso

A través de una combinación de teoría, práctica y actividades interactivas, los/las participantes adquirirán los conocimientos necesarios para desempeñarse laboralmente en el rubro:

- Lograr objetivos de higiene, seguridad, organización, preparaciones, montaje y entrega de plato.
- Reconocer factores físicos y químicos que influyen en el deterioro de los alimentos y la manera de almacenar de forma segura.
- Fomentar la colaboración entre compañeros y mejorar la comunicación en el equipo.
- Fomentar responsabilidad y compromiso con el mundo laboral.
- Implementar y/o fomentar técnicas de liderazgo y trabajo en equipo.

## Metodología

Se adaptarán las clases de forma didáctica, apoyándose de una presentación PPT y las demostraciones prácticas clase a clase. Trabajando a la par con lo visualizado y aprendido en las clases. Se trabajará en la resolución de problemas cotidianos que se presentan día a día, tales como la contaminación cruzada, ergonomía, accidentes y prevención de riesgos, logrando así que en un futuro puedan desempeñarse en distintos rubros de manera correcta y segura.



El curso considera las siguientes actividades metodológicas:

### 1) Introducción:

- A** Al inicio de cada clase se abordarán los conceptos y actividades relevantes de la sesión anterior, con el objetivo de retroalimentar y reforzar los aprendizajes esperados.

### 2) Desarrollo:

- A** Aplicación de los contenidos teóricos con la guía de un relator experto en la temática.
- B** Discusión de casos tipo y situaciones reales presentadas por los alumnos y relator.
- C** Lectura y análisis de artículos relevantes, acorde a la temática del curso.
- D** Talleres.

### 3) Cierre:

- A** Evaluaciones escritas, orales y/o prácticas.
- B** Retroalimentación de los aspectos más importantes.

## Infraestructura

Capacitación USACH cuenta con instalaciones adecuadas para el desarrollo de los cursos en la ciudad de La Serena, las cuales disponen de salas y taller para la ejecución de las actividades teóricas y técnicas, equipadas con sillas tipo universitario para cada estudiante, notebooks, parlantes, proyectores y pizarras, entre otros.

Las instalaciones poseen áreas comunes adaptadas para recibir a personas con movilidad reducida, además de servicios higiénicos diferenciados.

## Recursos asociados

Se entregará a cada estudiante los siguientes recursos:

- Guías, presentaciones, *papers* y otros materiales preparados por los relatores.
- Set de materiales (carpeta, cuaderno y lápiz, entre otros).
- Equipos de protección personal.



## Módulos y contenidos

Módulos	Contenidos	Horas
Módulo 1: Alimentación y nutrición.	<b>1. Tipos de contaminación de alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Química, física, biológica.</li><li>● Microorganismos.</li><li>● Contaminación cruzada.</li><li>● Alimentos críticos.</li></ul>	<b>4 hrs.</b>
Módulo 2: Higiene alimentaria.	<b>1. Enfermedades transmitidas por alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Síntomas y causas.</li><li>● Principales enfermedades transmitidas por alimentos.</li><li>● Infección, intoxicación.</li></ul>	<b>4 hrs.</b>
Módulo 3: Cadena alimentaria.	<b>1.-Almacenamiento y transporte de alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Control de temperatura.</li><li>● Cadena de frío.</li></ul>	<b>3 hrs.</b>
Módulo 4: Reglamento Sanitario vigente.	<b>1. Conservación de alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Métodos de conservación.</li><li>● Vida útil.</li></ul>	<b>3 hrs.</b>



## Módulos y contenidos

Módulos	Contenidos	Horas
Módulo 5: Conservador de alimentos.	<b>1. Higiene personal:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● El hombre como factor de contaminación.</li><li>● Normas generales que debe tener un manipulador.</li><li>● Lavado de manos.</li></ul>	<b>4 hrs.</b>
Módulo 6: Sanitización .	<b>1. Limpieza y desinfección:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Reglamento sanitario.</li><li>● Análisis de riesgo y control de puntos críticos de hacer.</li></ul>	<b>3 hrs.</b>
Módulo 7: Prevención.	<b>1. Control de plagas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ciclos evolutivos de un enfermedad transmitidas por vectores.</li><li>● Mecanismo de prevención.</li></ul>	<b>3 hrs.</b>



## Evaluación

La evaluación que se desarrollará al finalizar el curso debe permitir que los/las participantes puedan demostrar los conocimientos adquiridos posterior al desarrollo de las sesiones. Para dar cuenta de lo anterior, el curso considera una evaluación final que mide los aprendizajes esperados de los/las participantes.

Las evaluaciones serán corregidas por el relator a través de una pauta de evaluación.

Para aprobar el curso se debe obtener una calificación igual o mayor a 4.0 (de una escala de 1.0 a 7.0).

## Relator

Se contará con un relator especializado para el desarrollo de las sesiones, quien cuenta con una amplia experiencia en las temáticas que se abordan en el presente curso.

El relator se encargará de entregar los conocimientos teóricos, ser guía para el desarrollo de las actividades prácticas y, además, realizar las retroalimentaciones y evaluaciones necesarias para procurar un correcto aprendizaje de los tópicos revisados en clases.

Además, deberá registrar diariamente la asistencia de los/ las participantes.



## Certificación

Los/las participantes que aprueben obtendrán un certificado de aprobación del curso, emitido por Capacitación USACH. En caso contrario, se obtendrá un certificado de asistencia.





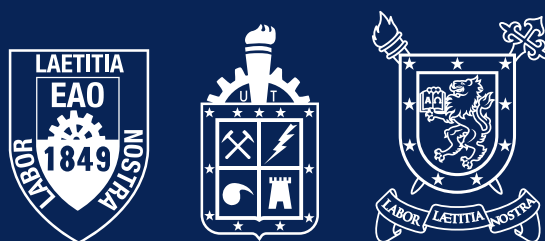
## Propuesta económica

<b>Nombre del curso:</b>	Técnicas de higiene y manipulación de alimentos.
<b>Horas:</b>	24 horas cronológicas.
<b>N° participantes:</b>	15 participantes.
<b>Modalidad:</b>	Presencial.
<b>Horario:</b>	Martes y jueves de 19:00 hrs. a 22:00 hrs.
<b>Mes de inicio</b>	Mayo 2024.
<b>Precio por participante:</b>	\$110.000.-

## Inscripción

1. Para inscribirse debe enviar un correo a [capacitacionlaserena@usach.cl](mailto:capacitacionlaserena@usach.cl) indicando el nombre del curso, y se le enviará un correo con los detalles y las instrucciones a seguir para confirmar su participación.
2. Para dar inicio al curso se debe cumplir con el mínimo de matrículas, de lo contrario, las fechas podrían ser modificadas.










# CAPACITACIÓN **USACH**

UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

## ¿Dónde encontrarnos?

-  Pedro Pablo Múñoz #580
-  +569 75859979 – +569 52081805
-  [capacitaciónlaserena@usach.cl](mailto:capacitaciónlaserena@usach.cl)
-  Capacitación Usach
-  [usachcapacita](https://www.instagram.com/usachcapacita)