

Técnicas higiene y manipulación alimentos

Objetivos generales:

Al finalizar el Curso, los participantes estarán en condiciones de aplicar normas y métodos que garanticen la aptitud sanitaria de los productos alimenticios.

Metodología:

La metodología utilizada será de clases teóricas basadas en un profundo análisis de temas a tratar y además serán planteados puntos de vista desde la diversidad de realidades y situaciones, así se pasará a las clases prácticas con los conocimientos de base ya adquiridos en las clases teóricas y serán aplicados con la supervisión del Equipo Docente.

Cada curso utilizará una metodología activo-participativa, que permita un mayor dinamismo, entendiendo que la mejor forma de aprender y de interactuar, es que los participantes “aprendan haciendo”. En las clases se utilizará el Modelo de Aprendizaje para Adultos.

Población objetivo:

Dirigido a personal en general .

Temario:

1. LOS ALIMENTOS.

- Manipulador de Alimentos.
- Proceso de Enfermedad-Salud.
- Alimentos-Composición.
- Trastornos nutricionales-Celiaquía.
- Peligros-Definición y Clasificación.
- Efectos en los alimentos.

2. CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.

- La contaminación de los alimentos.
- Tipos de contaminación.
- Multiplicación de los gérmenes.
- Enfermedades de Transmisión Alimentaria.
- Prevención de las ETA's.
- ETA's-Salmonella, Botulismo y Estafilococos.
- ETA's-Listeria, Bacillus cereus y otros.
- Enfermedades parasitarias.
- Alergias Alimentarias y al Látex.
- Alimentos de riesgo.

3. CONSERVACION DE ALIMENTOS.

- La Conservación de los Alimentos.
- Conservación con frío.
- La cadena de frío.
- Conservación con calor.
- Envasado de alimentos.
- Conservación con radiaciones.
- Otros métodos de conservación.
- Los aditivos.
- Etiquetado.

4. AUTOCONTROL.

- Higiene del Manipulador.
- Guías de Prácticas Correctas.
- APPCC.
- Plan de Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Plan de mantenimiento.
- Control de desperdicios.
- Plan de formación.
- Suministro de agua.
- Control de Proveedores.
- Trazabilidad.
- Normativa Alimentaria.

5. SECTOR LACTEO.

- Normativa Sector Lácteo.
- Definiciones-Sector Lácteo.
- Agentes Biológicos en Lácteos.
- Leche cruda APPCC.
- Leche de consumo APPCC.
- Yogur APPCC.
- Queso fresco APPCC.
- Queso Maduro APPCC.
- Postres Lácteos APPCC.
- Mantequilla APPCC.

Información General del Curso

Fecha	: Consultar
Valor del Curso	: Consultar
Horario	: A convenir
Duración	: 24 Hrs.
Modalidad	: Presencial.

Inscripciones y Consultas : **Ignacio Hernandez Triviño**
Correo Electrónico: ignacio.hernandez@consoportecotec.cl
Teléfono: 43 – 2230885 Celular: 87524293

Página Web: www.consoportecotec.cl