CECALL
Comprometidos con la Innovación

CURSO

TECNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BPM

Horas Totales: 8
Modalidad: :Online- Presencial
Codigo Sence: 1238064488

CECALL
Comprometidos con la Innovación

Curso: *Técnicas de manipulación de alimentos y BPM:*

Dirigido a: *Operadores De Línea De Producción De Alimentos, Manipuladores de alimentos*

Competencia a desarrollar*: Aplicar técnicas de manipulación y buenas prácticas de fabricación de alimentos según procedimientos de seguridad e higiene*

Requisitos de ingreso de los participantes: *Conocimientos Básicos en Higiene Y Operaciones Básicas De Manipulación*

Modulos	Contenidos:
I *Identificar Conceptos básicos de Calidad y la contaminación de los Alimentos*	*1. Conceptos básicos de calidad 2. Enfoques de la calidad 3. Consecuencias 4. Atributos de calidad 1. Contaminación de los Alimentos 2. Conceptos de Peligro y Riesgo 3. Tipos de Contaminación a. Contaminación Física b. Contaminación Química c. Contaminación Biológica 4. Contaminación cruzada a. Concepto b. Contaminación cruzada directa c. Contaminación cruzada indirecta*
II *Reconocer los fundamentos de la Microbiología de los Alimentos y las Enfermedades Transmitidas por Alimentación*	*1. fundamentos de la Microbiología 2. Tipos de microorganismos a. Virus b. Parásitos c. Hongos d. Bacterias 3. Factores de crecimiento a. Nutrientes b. Temperatura c. Oxígeno d. Humedad e. Tiempo f. pH 1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos 2. Concepto de infección 3. Concepto de intoxicación 4. Concepto de toxi infección 5. Errores comunes que conducen a una ETA 6. Medidas preventivas generales 7. Microo*

Modulos		Contenidos:
III	*Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura y Otras consideraciones higiénicas y de manipulación higiénica en la línea de producción*	*Introducción 2. Áreas de Higiene Personal a. Manos y piel b. Cabello y vellosidades c. Oídos, nariz y boca d. Heridas, rasguños y abscesos e. Ropa de trabajo 3. Personal manipulador de alimentos a. Definición b. Derechos y obligaciones desde el punto de la salud pública c. Empleados enfermos d. Manipulación de sustancias no alimenticias 1. Infraestructura de planta y equipos de trabajo a. Superficies de contacto b. Edificaciones y alrededores c. Infraestructura para el personal d. Manejo de plagas 2. Programas operacionales de saneamiento a. Consideraciones básicas b. Descripción, responsabilidades y aplicación*

CECALL
Comprometidos con la Innovación

PARA MAS CURSOS ESCANEA EL CÓDIGO QR

Más información
www.cecall.cl
contacto@cecall.cl
+56 9 5699 3451

CECALL
Comprometidos con la Innovación