Descriptor oferta formativa

Aplicación de Normativas y Buenas Prácticas de Manufactura en la Higiene y Manipulación de Alimentos

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Presencial

Horas disponibles:
60 Hrs.

Código Sence:
1238094320

Objetivos Generales:
Aplicar procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria vigente y criterios de inocuidad alimentaria.

Descripción

Este curso entrega herramientas prácticas para fortalecer la inocuidad alimentaria en toda la cadena productiva, abordando la identificación de peligros, el cumplimiento de la normativa sanitaria chilena, las buenas prácticas de manufactura, el control operacional de procesos, el saneamiento, el control de plagas y la gestión documental.
A través de un enfoque aplicado, los participantes podrán reconocer riesgos de contaminación, aplicar medidas preventivas y ejecutar procedimientos de control sanitario que contribuyan a la elaboración, manipulación, almacenamiento y distribución segura de alimentos, promoviendo una cultura de inocuidad y responsabilidad en el equipo de trabajo.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos microbiológicos y peligros alimentarios

- Definición de inocuidad alimentaria y cadena de suministro.
- Peligros biológicos, químicos, físicos y alergénicos.
- Factores que influyen en la proliferación de microorganismos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos y vías de contaminación.

Objetivos módulo 1

Identificar peligros alimentarios en la cadena productiva, de acuerdo con criterios de inocuidad y prevención sanitaria.

Módulo 2: Marco regulatorio, fiscalización e institucionalidad

- Reglamento Sanitario de los Alimentos y obligaciones del manipulador.
- Rol del MINSAL, SEREMI de Salud y ACHIPIA.
- Requisitos documentales e infraestructura sanitaria.
- Referencias internacionales de inocuidad alimentaria y Codex Alimentarius

Objetivos módulo 2

Reconocer exigencias sanitarias aplicables a la manipulación de alimentos, según normativa chilena vigente.

Módulo 3: Buenas prácticas de manufactura e higiene del personal.

- Cinco claves para la inocuidad alimentaria.
- Salud del personal, heridas, enfermedades y protocolos de reporte.
- Lavado de manos, uso de guantes e indumentaria protectora.
- Conductas restringidas en zonas de procesamiento alimentario

Objetivos módulo 3

Emplear prácticas de higiene personal y manufactura, según procedimientos de inocuidad alimentaria.

Módulo 4: Control operacional en las etapas del proceso

- Recepción segura y evaluación de materias primas.
- Control de temperatura y zona de peligro.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Descongelamiento, cocción, enfriamiento y almacenamiento seguro

Objetivos módulo 4

Aplicar controles operacionales en alimentos, de acuerdo con riesgos de contaminación y temperatura segura.

Descriptor oferta formativa

Aplicación de Normativas y Buenas Prácticas de Manufactura en la Higiene y Manipulación de Alimentos

Módulo 5: Programas de prerrequisitos: instalaciones, saneamiento y plagas.

- Diseño sanitario de instalaciones y superficies.
- Limpieza, desinfección y uso seguro de productos químicos.
- Manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Control integrado de vectores y plagas.

Objetivos módulo 5

Implementar procedimientos de saneamiento y control de plagas, según programas operacionales estandarizados.

Módulo 6: Gestión documental, auditoría y cultura de inocuidad

- Introducción a HACCP, ISO 22000 y sistemas de gestión de inocuidad.
- Registros diarios, listas de chequeo, calibraciones y trazabilidad.
- Preparación ante inspecciones, auditorías y retiros preventivos.
- Cultura de inocuidad, comunicación y responsabilidad del equipo

Objetivos módulo 6

Ejecutar registros de control sanitario, de acuerdo con trazabilidad, auditoría y cultura de inocuidad.