

Técnicas de Manipulación y Preparación Segura de Alimentos

Resumen

Modalidad de Enseñanza:

Presencial

Horas disponibles:

30 Hrs.

Código Sence:

1238101485

Objetivos Generales:

Aplicar técnicas de manipulación, preparación y gestión operativa básica de alimentos en servicios de alimentación, de acuerdo con la normativa sanitaria vigente.

Descripción

Fortalece las competencias para manipular, preparar y conservar alimentos de manera segura, aplicando buenas prácticas de higiene, inocuidad y normativa sanitaria vigente. El curso combina conocimientos y práctica en recepción, almacenamiento, preparación, cocción, porcionamiento y control de pérdidas, incorporando además herramientas básicas de costeo y comercialización de preparaciones alimentarias.

Contenidos

**Módulo 1: Normativa sanitaria**

- Reglamento sanitario de los alimentos y normativa aplicable.
- Responsabilidades y obligaciones del manipulador de alimentos.
- Condiciones sanitarias de establecimientos, instalaciones y procesos.
- Fiscalización sanitaria y prevención de incumplimientos.

**Objetivos módulo 1**

Aplicar procedimientos sanitarios asociados a la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa vigente y las responsabilidades propias de la función laboral.

**Módulo 2: Higiene e inocuidad**

- Higiene personal y lavado correcto de manos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos y principales factores de riesgo.
- Contaminación física, química y biológica.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Uso adecuado de elementos de protección.
- Procedimientos básicos de limpieza y sanitización.

**Objetivos módulo 2**

Aplicar procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación y las medidas de prevención de contaminación.

**Módulo 3: Recepción y conservación**

- Criterios de recepción de materias primas.
- Control y registro de temperaturas.
- Cadena de frío.
- Almacenamiento y conservación de alimentos.
- Rotulación y control de fechas de vencimiento.
- Prevención de contaminación durante el almacenamiento.

**Objetivos módulo 3**

Ejecutar procedimientos de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos de acuerdo con criterios de temperatura, rotulación, vencimiento y cadena de frío.

Técnicas de Manipulación y Preparación Segura de Alimentos



Módulo 4: Preparación y porcionamiento.

- Organización del puesto de trabajo y mise en place.
- Técnicas básicas de preparación de alimentos.
- Procedimientos básicos de cocción.
- Manipulación segura durante la preparación.
- Técnicas de porcionamiento.
- Presentación de preparaciones.
- Limpieza y sanitización posterior a la producción.



Objetivos módulo 4

Ejecutar técnicas de preparación, cocción y porcionamiento de alimentos de acuerdo con procedimientos de higiene, inocuidad y organización del trabajo.



Módulo 5: Cocina básica

- Principios básicos de alimentación colectiva.
- Planificación básica de preparaciones.
- Rendimiento de materias primas.
- Control de porciones.
- Identificación y control de pérdidas y mermas.
- Organización básica de la producción.



Objetivos módulo 5

- Principios básicos de alimentación colectiva.
- Planificación básica de preparaciones.
- Rendimiento de materias primas.
- Control de porciones.
- Identificación y control de pérdidas y mermas.
- Organización básica de la producción.



Módulo 6: Emprendimiento

- Identificación de costos básicos de una preparación.
- Cálculo básico de costo y precio de venta.
- Control de pérdidas asociado a costos.
- Aspectos generales de formalización.
- Principios de comercialización responsable de alimentos.



Objetivos módulo 6

Aplicar criterios básicos de costeo y comercialización de preparaciones alimentarias considerando costos, fijación de precios y requisitos generales de formalización.