



HACCP TRAINING CENTER

**“BPH: Buenas Prácticas de Higiene para manipuladores de centros
gastronómicos”**

2012

PROGRAMA

Objetivos

Conocer y aplicar los fundamentos para la implementación de las buenas prácticas de higiene de los alimentos en los establecimientos gastronómicos.

A quienes se dirige

Este curso se encuentra dirigido a manipuladores de alimentos que se desempeñen como cocineros o ayudantes de cocina de servicios de alimentación, restaurantes, casino, etc.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

- 1.1 Impacto de las ETAs en la sociedad y en la fuente laboral.
- 1.2 Principales agentes en la generación de enfermedades o lesiones.
- 1.3 Factores contribuyentes de ETAs.
- 1.4 Vías de transmisión.
- 1.5 Videos 1 al 4.

Modulo 2

Marco Regulatorio

- 2.1 Codex Alimentarius.
- 2.2 Reglamento sanitario de los alimentos 977.
- 2.3 Videos 5 y 6.

Modulo 3

Higiene y Aprendizaje del Personal

- 3.1 Lavado y cuidado de las manos.
 - 3.1.1 Higiene Personal.
 - 3.1.2 Jabones y cremas bactericidas.
 - 3.1.3 Empleo de guantes.
- 3.2 Prácticas buenas y malas.
 - 3.2.1 Ropas y joyas.
 - 3.2.2 Pelo.
 - 3.2.3 Malas Prácticas.
- 3.3 Supervisión del estado de salud.
 - 3.3.1 Examen médico previo al empleo.
 - 3.3.2 Seguimiento sanitario a los empleados.
- 3.4 Incorporación al servicio y entrenamiento.

Modulo 4

Limpieza y desinfección: métodos.

- 4.1 Definiciones.
- 4.2 Tipos de suciedad.
- 4.3 Eliminación de la suciedad grosera.
- 4.4 Detergentes.
- 4.5 Desinfectantes químicos.
- 4.6 Empleo de calor.
- 4.7 Limpieza en seco.
- 4.8 Ayudas para la limpieza mecánica.
- 4.9 Limpieza con espuma.

Modulo 5

Limpieza y desinfección: aplicaciones prácticas.

- 5.1 Objetivos.
- 5.2 Programas de limpieza.
- 5.3 Biopelículas.
- 5.4 Empleo de mano de obra.
- 5.5 Papel de los responsables (Gerencia).
- 5.6 Problemas recurrentes.
- 5.7 Confirmación de la eficacia de la limpieza.
- 5.8 Video 7

Modulo 6

Manipulación de alimentos: Operación del centro gastronómico

- 6.1 Reglas de ORO de la OMS.
- 6.2 Recepción.
- 6.3 Almacenamiento.
- 6.4 Preparación.
- 6.5 Servicio.

METODOLOGÍA

Las horas teóricas se desarrollarán mediante clases expositivas, utilizando para ello recursos audiovisuales.

- Talleres
- Examen escrito
- Entrega de Certificado

Material de Apoyo

- Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACION GENERAL

- Fecha:
- Horario: 9 a 18 hrs
- Modalidad: 2 coffe
- Duración:
- Lugar:
- Financiamiento:
- Código Sence:

COORDINACION

- Coordinador del curso: Angela Quiero
- Fono: (02) 6388940
- E-mail: aquiero@haccpchile.cl

REQUISITOS MINIMOS DE APROBACION

Nota mínima de aprobación un 55

Escala de notas de 0 a 100

Nota del curso = 60%NE + 40%NT

NE: nota del examen

NT: nota del taller.

FORMAS Y CONCICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.