



HACCP TRAINING CENTER

**“Higiene en la manipulación de alimentos y Buenas
Prácticas de Manufactura”**

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 6388940, E-mail: info@haccpchile.cl

www.haccpchile.cl

PROGRAMA

Objetivos

Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo de todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y servicio.

A quienes se dirige

Este curso se encuentra dirigido a manipuladores de alimentos que se desempeñen en las distintas áreas de producción de la empresa de forma directa o indirecta.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1: Los Alimentos

- Manipulador de alimentos
- Alimentos y su composición
- Conservación de lo alimentos
- Etiquetado
- Taller y video.

Modulo 2: Contaminación de los alimentos

- Contaminación de los alimentos.
- Tipos de contaminación
- Factores de crecimiento microbiano
- ETAs
- Microbiología (toxiinfecciones)
- Taller

Modulo 3: Autocontrol

- Higiene del manipulador
- Guías practicas adecuadas en la manipulación
- Plan de limpieza y desinfección
- Taller

Modulo 4: BPM

- Instalaciones
- Control de proceso
- Control de plagas
- Control de químicos
- Trazabilidad
- Video BPM

Modulo 5: Marco Regulatorio

- Reglamento sanitario de los Alimentos
- Codex alimentarius
- Normas Chilenas

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

- Duración: 8 horas
- Financiamiento: Sence. Código Sence: 12-3787-8677

COORDINACION

- Coordinador del curso: Ángela 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 CONDICIONES DE PAGO

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