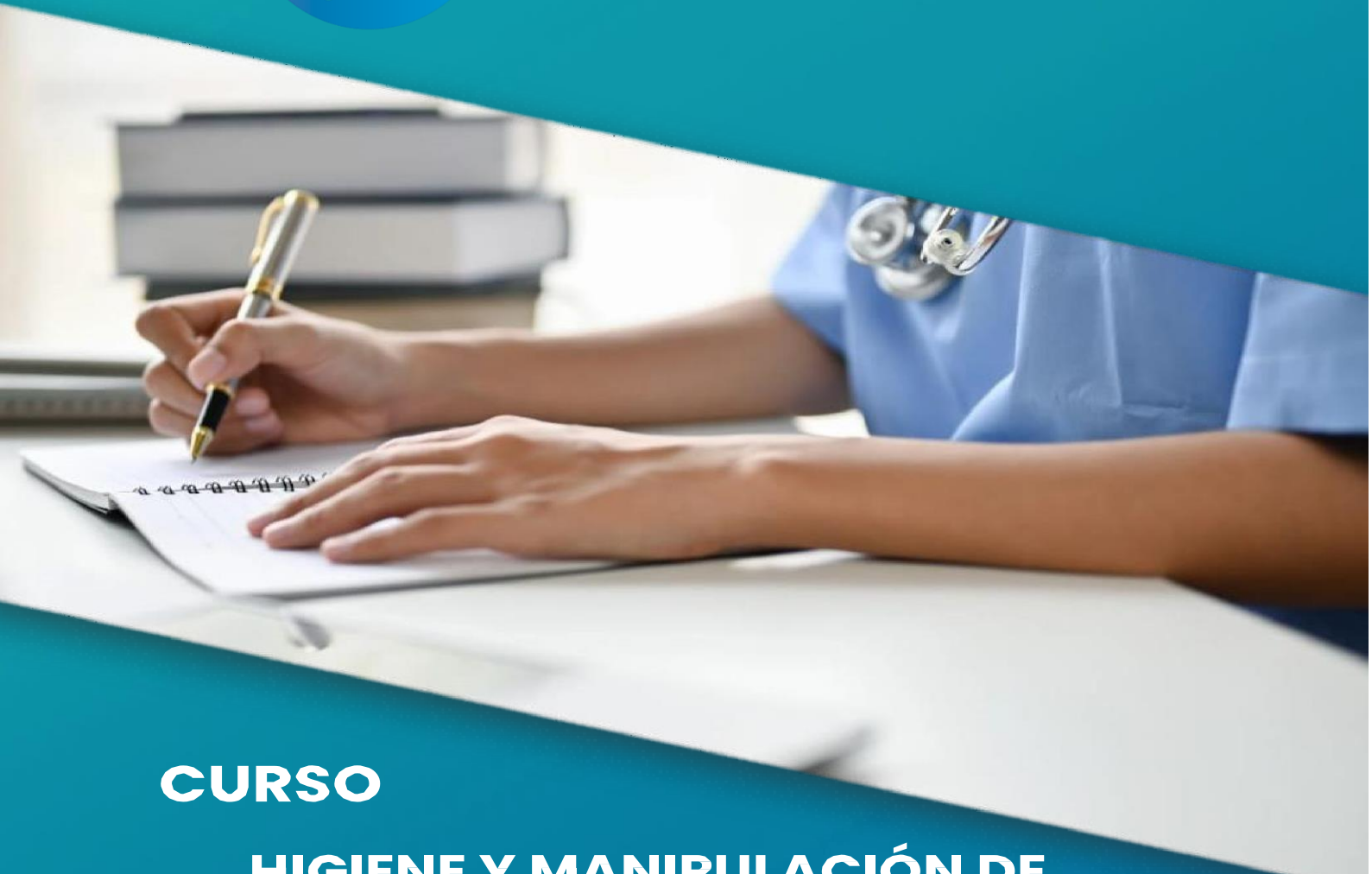




INSTITUTO
**SANTISIMA
TRINIDAD**



CURSO

**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS EN SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN COLECTIVA**



sence

www.institutosantisimatrinidad.cl

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN SAC

**60 HORAS
PEDAGÓGICAS**

Curso orientado a las buenas prácticas de manufactura e importancia de la correcta manipulación de alimentos en el proceso de preparación en servicios colectivos de alimentación, prepara al profesional para llevar a cabo los procesos de inocuidad y métodos de control en ambientes de alto flujo de alimentos y personal.

Objetivo general

Adquirir conocimientos generales y específicos de los procesos asociados a las buenas prácticas de manufactura, estándares y elaboración de alimentos en servicios de alimentación.

Objetivos específicos

- Conocer las características generales de las buenas prácticas de manufactura y procesos de recepción, control de contaminación y almacenamiento de los alimentos.
- Revisar los aspectos más importantes en la elaboración de alimentos y la seguridad del mismo.
- Conocer los métodos de limpieza y desinfección basado en estándares de saneamiento.
- Conocer aspectos relevantes de cómo se conforma un servicio de alimentación.

Dirigido a estudiantes, licenciados y profesionales de la Salud



CONTENIDOS

MÓDULO 1: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

- Fuentes y peligros de contaminación.
- Contaminación cruzada.
- Proceso de recepción de materia prima y almacenamiento.
- Eliminación de residuos.

MÓDULO 2: ASPECTOS IMPORTANTES EN ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Proceso de congelación, refrigeración y mantención de alimentos.
- Métodos de cocción de alimentos adecuados.
- Envasado de alimento correcto.
- Uniforme del personal manipulador

MÓDULO 3: MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, POES Y HACCP

- Métodos y elementos de limpieza
- Método de desinfección de superficies y utensilios.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.
- HACCP.

MÓDULO 4: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

- Servicio de alimentación y sus características.
- Bases técnicas, administrativas y operativas que rigen el modelo de servicio.
- Aspectos claves a considerar para planificación del servicio
- Microorganismo peligrosos de un servicio de alimentación.

MODALIDAD ASINCRONICA

SIN DOCENTE

MODALIDAD ASINCRONICA

Este tipo de modalidad es un curso de autogestión del aprendizaje donde el estudiante tendrá acceso 24/7 a la plataforma y encontrará el material de estudio para descarga para visualizar tanto en dispositivos fijos como móviles, así como también el material de lectura complementaria que te ayudará a profundizar en las temáticas abordadas en el curso. Este acceso será concedido durante un periodo máximo de 90 días, donde tendrás acceso a clases en formato video.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

• Desarrollar todas las Actividades Académicas de carácter obligatorio:

- Análisis de paper
- Caso clínico
- Test parcial
- Test global

CERTIFICACIÓN

El certificado del curso es generado automáticamente una vez cumplido los requisitos de aprobación y es otorgado por Instituto Santísima Trinidad Ltda. Organismo técnico de Capacitación (OTEC) certificado por la Norma Chilena 2728 del año 2015 y reconocido por el Servicio de Capacitación y empleo (SENCE) **El Certificado o diploma incluirá:**

- Nombre del Diplomado o Curso.
- Número de horas pedagógicas de capacitación (Fecha de inicio y término).
- Nota de aprobación.
- Porcentaje de asistencia.
- Nombre y Rut del alumno.

Certificación automática al aprobar el curso

Nota de aprobación de 5.0 en escala de 1.0 a 7.0





INSTITUTO
**SANTISIMA
TRINIDAD**



coordinacion@institutosantisimatrinidad.cl

Camino Nonguén #2050, Oficina 1, Piso 1, Concepción.



sence

www.institutosantisimatrinidad.cl