

A woman with a braid, wearing a white lab coat, is leaning over a table filled with fresh vegetables like spinach, tomatoes, and bell peppers. She is looking closely at the produce. The background is a greenhouse setting.

**CAPACITAR
& CRECER**

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Obtenga su certificado



CAPACITAR & CRECER



Hemos estado presentes en la escena Nacional de las capacitaciones, con una ascendente actuación, habiendo capacitado a más de 8.200 alumnos.

Estamos certificados bajo la Norma chilena NCh 2728:2015, y reconocido por Servicio Nacional de Capacitación y Empleo **Sence**

La experiencia adquirida en estos 11 años nos ha permitido realizar actividades de capacitación con altos estándares de calidad.





PROPUESTA TÉCNICA



OBJETIVOS

Esta actividad tendrá un impacto directo en reducir los riesgos para la salud de los consumidores y las pérdidas del producto por contaminación, así como evitar posibles sanciones legales de las autoridades sanitarias.

Aplicar las técnicas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo a las normativas vigentes, como medida de prevención de contaminación y alteración de los alimentos.

TEMARIO UNIDAD 1

Fundamentos de la higiene alimentaria

Objetivo del Módulo

Comprender los fundamentos de la higiene alimentaria, identificando los conceptos clave, los tipos de contaminación y los principales peligros alimentarios, para aplicar prácticas básicas de manipulación segura

Contenidos del módulo

- Conceptos básicos: calidad e inocuidad
- Enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS)
- Tipos de contaminación y sus fuentes
- Peligros alimentarios: biológicos, físicos, químicos, alérgenos

TEMARIO UNIDAD 2

Normas básicas de manipulación de alimentos

Objetivo del Módulo

Conocer las normas básicas que regulan la manipulación de alimentos y su rol en la inocuidad, aplicando buenas prácticas y procedimientos esenciales en su trabajo diario.

Contenidos del módulo

- Qué es un manipulador de alimentos
- Reglamento sanitario de los alimentos (RSA) y sus requisitos principales para la higiene y manipulación de alimentos
- Qué son las BPM
- Diseño y control de procedimientos y documentos
- Rol del Estado en el control de la inocuidad
- Códex alimentario

■ ■ ■ TEMARIO UNIDAD 3

Higiene y el Rol del manipulador de alimentos

Objetivo del Módulo

Trabajar de forma limpia y segura, evitando la contaminación de los alimentos y cumpliendo las normas básicas de higiene exigidas por la autoridad sanitaria

Contenidos del módulo

- Manipulador de alimentos en la cadena alimentaria
- Requisitos claves para la inocuidad
- Limpieza y sanitización
- Control de plagas
- Manejo de desechos o residuos
- Prevención de la contaminación cruzada
- Control de tiempo y temperaturas
- Recepción y almacenamiento de materias primas y otros productos
- Etiquetado y almacenamiento
- Registros



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD



CURSO	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
MODALIDAD	Asincrónico
DURACIÓN TOTAL	16 horas
VALOR PARTICIPANTE	\$38.000 (incluye matrícula y certificado final)
PLATAFORMA	On Line
HORARIO	Libre de horarios
CERTIFICADO	Duración 24 meses

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES



FRIGORÍFICO SANTIAGO



ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES





contáctanos

[www. capacitarycrecer.cl](http://www.capacitarycrecer.cl)



+569 5411 7806 – 9 4244 8156



jpadilla@capacitarycrecer.cl



Román Díaz 1015 Oficina

Providencia Santiago