

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más propagados en el mundo de hoy. Aplicando prácticas adecuadas durante la manipulación de alimentos, reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario. Con la higiene y manipulación cuidadosa de los alimentos y utensilios es posible prevenir consecuencias indeseables para nuestra salud.

Objetivos Generales

Identificar las conductas higiénicas que debe tener el Manipulador de Alimentos acorde a la normativa aplicable, reconociendo aspectos básicos sobre la higiene en los alimentos.

Objetivos Específicos

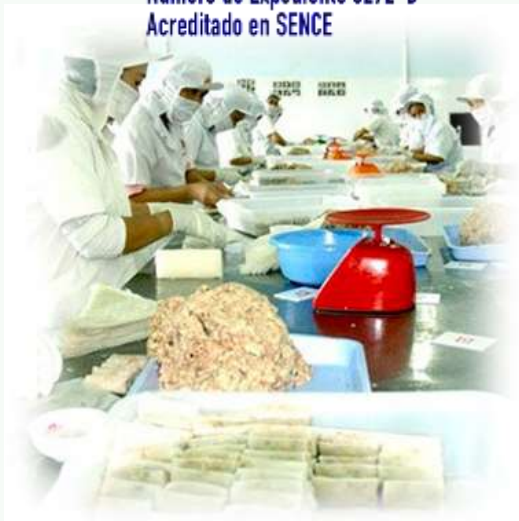
Manejar conceptos básicos de las principales fuentes de contaminación de los alimentos y enfermedades provocadas por alimentos contaminados.

Manejar correctamente los conceptos básicos de higiene que debe tener un manipulador de alimentos.

Identificar las normas básicas en la manipulación de los alimentos.



Registro INN:A-7335
Registro ASR: 0-1392
Número de Expediente 6292-B
Acreditado en SENCE



Contenidos

Módulo 1: Consideraciones iniciales.

Importancia de la Higiene y Manipulación de alimentos.

Módulo 2: Higiene del Manipulador y utensilios.

Rol del Manipulador.
Higiene y seguridad personal.
Salud del Manipulador, limpieza y desinfección.

Módulo 3: Normas básicas de manipulación de alimentos.

Decreto Supremo 977.
Almacenamiento y preparación de alimentos.
Contaminación cruzada.
Charlas de Inducción en Seguridad a visitas y nuevos trabajadores.