

Curso

Básico de Higiene y Manipulación de Alimentos



- ▶ 8 horas.
- ▶ Online Asincrónico
- ▶ Capacitación para Oficios y Ocupaciones.

OBJETIVOS DEL CURSO

Aplicar prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir riesgos sanitarios en operaciones gastronómicas.

ESPECÍFICOS

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:

- ▶ Identificar peligros biológicos, químicos y físicos.
- ▶ Aplicar higiene personal y control de contaminación cruzada.
- ▶ Controlar temperaturas críticas de alimentos.
- ▶ Ejecutar procedimientos básicos de limpieza y sanitización.
- ▶ Reconocer errores comunes en cocina real.

IMPORTANCIA DEL CURSO

La seguridad alimentaria es uno de los pilares fundamentales en toda operación gastronómica. Una manipulación incorrecta de los alimentos puede provocar Enfermedades

Transmitidas por Alimentos (ETA), afectando la salud de las personas y generando graves consecuencias sanitarias, legales y económicas para los establecimientos.

En Chile, la normativa sanitaria exige que toda persona que manipule alimentos conozca y aplique procedimientos seguros de higiene, limpieza, almacenamiento y preparación.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Se capacitará a puestos de trabajo de manipulación de Alimentos en Escuela, Casinos, Ayudantes de Maestros de Cocina, Maestros de Cocina.

CONTENIDO DEL CURSO

- ▶ **Módulo I:** Seguridad Alimentaria y Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA).
- ▶ **Módulo II:** Control de Temperaturas.