



**PROGRAMA  
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

# Nuestra Empresa

**Usecap limitada**, es una consultora y Organismo Técnico de Capacitación (**OTEC**), creado en el año 2006, acreditado ante el Servicio de Capacitación y Empleo (**SENCE**)

Certificado bajo las normas de Calidad **ISO 9001:2008** y **NCH 2728**. Por el ente Francés, líder mundial desde el año 1828, **Bureau Veritas**

**Brindamos como Valor Agregado** consultoría para su organización, por la contratación de servicios de capacitación.

## **Consultoría + capacitación**

Buscamos que los recursos SENCE de su empresa sean gestionados de manera estratégica a través de servicios de consultoría y capacitación, alineados con el pensamiento organizacional de su empresa.



## Objetivo General

El participante será capaz de reconocer y aplicar conceptos que permiten la higiene y manipulación adecuada de alimentos, los tipos de contaminación, almacenamiento, enfermedades, limpieza y desinfección.



## ¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a Personal a cargo de la manipulación en cualquier establecimiento que produzca o expenda alimentos.

# Contenido

## MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN

- Reseña Histórica
- Alimentación y nutrición: definición y diferencia entre conceptos
- La Necesidad del Control Higiénico
- Higiene Alimentaria: Definición y su importancia en la salud de la población
- Reglamento Sanitario de los Alimentos en Chile

## MÓDULO 2: TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Química, Física, Biológica (Desarrollo Bacteriano)
- Microorganismos
- Condiciones necesarias para el desarrollo de microorganismos
- ¿Cómo llegan los microorganismos a los alimentos?
- Contaminación cruzada y sus Tipos
- Alimentos críticos
- Alimentos alterados, adulterados y

contaminados

## MÓDULO 3: FISIOPATOLOGÍA BÁSICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ¿Que Son Las Etas?
- Principales Enfermedades Transmitedas por los Alimentos
- Síntomas y causas
- Diferencia entre infección e intoxicación

## MÓDULO 4: TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Funciones de Manipulador de Alimentos
- Hábitos Higiénicos de un Manipulador de Alimentos
- Pasos de un Excelente Lavado de Manos
- Uso de Accesorios del Manipulador

## **MÓDULO 5: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS**

- Pasos de la Recepción de Alimentos
- Toma de Temperaturas
- Definición de la Cadena de Frío
- Evaluación Cualitativa (Sensorial) y Evaluación Cuantitativa (Con Instrumentos)
- Como Reconocer Un Alimento Fresco, Enfriado Y Congelado

## **MÓDULO 6: MATERIAL DE EMPAQUE**

- Tipos y Fabricación de Materiales de Empaque en la Industria Alimentaria
- Los Daños Producidos por el Tipo de Material
- La Nueva Ley de Rotulación.

## **MÓDULO 7: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- Instalaciones Interiores y Exteriores
- Factores Que Influyen En La Limpieza
- Efectos de los Detergentes

## **MÓDULO 8: CONTROL DE PLAGAS: IMPORTANCIA Y VECTORES**

- Ciclo evolutivo de una enfermedad producida por vectores

# Servicios Relacionados



Prueba  
Diagnóstico Inicial



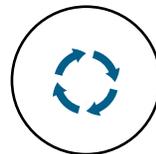
Plataforma  
de educación virtual



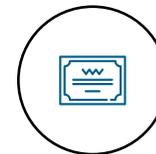
Reportes  
de avances



Soporte vía  
telefónica, mail,  
foros, whatsapp



Retroalimentación de  
todas las actividades y  
evaluaciones

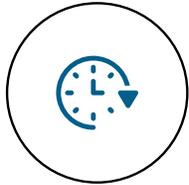


Entrega de diploma y  
Certificación del curso

# Información General



**Modalidad**  
Flexible



**Duración**  
a convenir



**Cobertura**  
**Sence**



# USECAP

*Conocimiento a tu alcance*



Presidente Madero 789, Ñuñoa  
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



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

