

**CURSO**

Nombre curso:

**Higiene y Manipulación de Alimentos**

Código Sence:

Duración

**24 Horas**

**ORGANISMO CAPACITADOR**

Nombre de fantasía:

**DIMAC**

Razón Social:

**CAPACITACION Y DESARROLLO DIGITAC LTDA.**

RUT:

**76.038.112-8**

Certificación:

**NCH 2728 E ISO 9001:2008**

Dirección:

**Calle Sotero del Rio #508 of. 402**

**Santiago Centro, Santiago-Chile**

Correo Electrónico:

**[capacitacion@dimacltda.cl](mailto:capacitacion@dimacltda.cl)**

Fono:

**22697 0350 – 22697 9664**

**DIMAC**

## TEMARIO

### OBJETIVO:

Capacitar al personal manipulador de alimentos y tomar conciencia de la importancia de la higiene en la preparación y almacenamiento de alimentos para mejorar la calidad sanitaria de éstos y así contribuir a disminuir los índices de enfermedades de transmisión alimentaria. Reconocer e identificar los diferentes medios de contaminación de los alimentos, su prevención y consecuencias en la salud de las personas

### TEMARIO:

#### 1- Los Alimentos.

- Introducción General
- Clasificación y tipos de alimentos.
- Estado y Duración a Temperatura ambiente.

#### 2. El Manipulador de Alimentos.

- Normas y Deberes
- Requisitos Físicos
- Requisitos Psicológicos.
- Higiene personal y Hábitos Higiénicos.

#### 3. Los Microorganismos.

- Tipos de Microorganismos
- Microorganismos Benéficos
- Microorganismos Patógenos

#### 4. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

- Tipos de enfermedades.
- Causas.
- Prevención.

#### 5. Almacenamiento de los alimentos y control de la temperatura.

- PH de los alimentos
- Importancia y manejo de la Temperatura
- Cadena de Frío

#### 6. Limpieza y Sanitización.

- Tipos de Suciedad
- Elementos y procedimientos para Sanitizar
- Control de Plagas (roedores, moscas, hormigas, etc.).

## **7. Legislación.**

- Requisitos y Reglamentos SESMA, SEREMI, etc.

## **METODOLOGIA DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

La metodología utilizada será de clases teóricas basadas en un profundo análisis de temas a tratar y además serán planteados puntos de vista desde la diversidad de realidades y situaciones, así se pasará a las clases prácticas con los conocimientos de base ya adquiridos en la clase teórica y serán aplicados con la supervisión del Equipo Docente. Se contemplan algunas de estas clases prácticas con los materiales y equipos adecuados destinados para estos efectos.

## **MODALIDAD PEDAGOGICA**

Cada curso utilizará una metodología activo-participativa, que permita un mayor dinamismo, entendiendo que la mejor forma de aprender y de interactuar, es que los participantes “aprendan haciendo”.

## **EVALUACION DIAGNOSTICA PREVIA**

Nuestra empresa se encuentra en condiciones de realizar Evaluaciones de Diagnóstico en forma previa al comienzo del Curso, con tal de determinar el nivel base y así homologar los conocimientos de los participantes con el material a utilizar en la capacitación.

## **REUNION DE COORDINACION**

En el caso que sea necesario, Dimac Capacitación Ltda. Tendrá una Reunión presencial con los encargados de la capacitación de la Empresa o Institución, con el fin de coordinar y afinar detalles del curso, en algunos casos estas podrán ser realizadas vía telefónica o teleconferencia.

## **EJECUCIÓN DE LA ACTIVIDAD**

Ajustar el curso a los requerimientos de los alumnos ya que este se realiza en las instalaciones de la empresa. Se ejecuta con dos relatores de Higiene y Manipulación de Alimentos con sus correctas supervisiones por parte de DIMAC. (Según propuesta) El curso se realizara en el número de sesiones acordadas con el programa de capacitación propuesto.

## **POST- VENTA**

- Ceremonia de cierre de curso.
- Informe de las características generales de la capacitación.
- Informe de notas y asistencia.
- Informe con grafico estadístico de la encuesta de satisfacción.
- Todos los informes se adjuntan en una carpeta que se encontraran en nuestras oficinas para cualquier respaldo e información del participante.

## **MATERIAL DIDACTICO**

Dimac Capacitación Ltda. pondrá a disposición de cada participante el material necesario para el adecuado desarrollo del Curso. Según el alcance del Curso se definirá el material necesario.

Manual de Curso confeccionado por Nuestra OTEC en conjunto con el Equipo Docente.  
Carpeta de Apuntes.  
Set de Lápices

## **PERFIL DE NUESTROS INSTRUCTORES O RELADORES**

Los Relatores de este Curso son Profesionales altamente calificados, con amplia experiencia laboral y docente en el área.

Cada Relator ha sido capacitado en técnicas metodológicas de enseñanza participativa, como así también se le ha inducido en las políticas y reglamento interno de nuestra empresa.

## **CERTIFICADO**

Todos los participantes recibirán un Diploma por participación en el curso y los que cumplan los requisitos de aprobación, recibirán un Certificado de Aprobación de nuestra organización.

## **EQUIPOS CON LOS QUE CUENTA DIMAC PARA LA EJECUCIÓN DEL CURSO EN INSTALACIONES DE LA EMPRESA**

- Notebook.
- Data Show