

TRAINING ON LINE

8 HORAS

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACION

OBJETIVOS DEL CURSO

- Comprender los fundamentos para proporcionar alimentos seguros y las buenas prácticas de manejo de los alimentos, necesarias para proteger al público del contagio de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Identificar las prácticas y los estándares adecuados a aplicar en el camino de los alimentos, que protegen a los consumidores y a la empresa.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Manipuladores de alimentos de Servicios de Alimentación (Casinos, Hoteles, Restaurantes, etc.).

PRERREQUISITOS

Conocimientos generales de conceptos los Calidad e Inocuidad de los alimentos.

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Los consumidores están cada vez más y mejor informados y por ende esperan que los alimentos que consumen cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad. Es así, como ninguno de ellos espera ser víctima de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) después de haber consumido un alimento. Cada vez es más reconocido el poder que los consumidores tienen al momento de exigir calidad del servicio y de los alimentos que reciben. Este curso ha sido diseñado con el fin de mejorar y mantener los estándares de inocuidad en las operaciones de Servicios de Alimentos y contribuir a la formación de competencias de sus profesionales.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Clases y talleres interactivos en modalidad e-learning

Modalidad (e-learning sincrónica) de aprendizaje que replica la presenciabilidad de un curso a lo virtual. Alumnos y tutor interactúan en tiempo real por medio de una plataforma sincrónica online de video conferencias de Eurofins.

QUÉ VAMOS A APRENDER

AGENDA CURSO SINCRÓNICO 8 HORAS
DÍA 0 – SESION DE PRUEBA / AL MENOS 48 HORAS ANTES DEL INICIO DEL CURSO / 1 HORA
<ul style="list-style-type: none"> • Introducción al uso de la plataforma LMS Moodle Eurofins. • Revisión de herramientas de la Plataforma LMS Moodle Eurofins para el logro del aprendizaje. • Pruebas de conectividad con plataforma de video conferencias de Eurofins (audio, cámara, etc.)
DÍA 1 - SESIÓN 1 / 4 HORAS
<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida • Instrucciones de uso de la plataforma • Presentación y Expectativas • UNIDAD 1: PROPORCIONAR ALIMENTOS SEGUROS <ul style="list-style-type: none"> ❖ Enfermedades transmitidas por alimentos. ❖ Que es un alimento TCS. ❖ Alimentos listos para comer. ❖ Poblaciones de alto riesgo. • UNIDAD 2: FORMAS DE CONTAMINACIÓN EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN <ul style="list-style-type: none"> ❖ Contaminantes Biológicos, químicos y físicos. ❖ Condiciones que favorecen el desarrollo de patógenos. ❖ Contaminación deliberada de Alimentos. ❖ Cómo responder al brote de una enfermedad transmitida por alimentos. ❖ Sustancias Alergénicas. ❖ Cómo evitar el contacto cruzado. • UNIDAD 3: MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cómo los manipuladores de alimentos pueden contaminar los alimentos. ❖ Manejar un buen programa de higiene personal. ❖ Lavado y cuidado de las manos y prácticas de higiene personal. • Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).
FIN DE LA SESIÓN 1 / *Se hará una pausa de 15 minutos durante la sesión.
DÍA 2 - SESIÓN 2 / 4 HORAS
<ul style="list-style-type: none"> • UNIDAD 4: INSTALACIONES SEGURAS Y MANEJO DE PLAGAS <ul style="list-style-type: none"> ❖ Requisitos para el interior de un establecimiento higiénico. ❖ Requisitos para una estación de lavado de mano. ❖ Servicios y sistemas del edificio (Agua y plomería, Ventilación, Basura, etc.). ❖ Mantenimiento de las instalaciones. ❖ Programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP). • UNIDAD 5: LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN <ul style="list-style-type: none"> ❖ Conceptos generales. ❖ Limpiadores y sanitizantes. ❖ Cómo y cuándo limpiar y sanitizar. ❖ Almacenamiento de cubiertos, vasos y equipos. ❖ Limpieza y sanitización del establecimiento. ❖ Uso de productos químicos. ❖ Desarrollo de un Programa de Limpieza

- **UNIDAD 6: EL TRAYECTO DE LOS ALIMENTOS: INTRODUCCIÓN**
 - ❖ Peligros en el camino de los alimentos.
 - ❖ Concepto de contaminación cruzada.
 - ❖ Control de tiempo y temperatura.
 - ❖ Buenas prácticas en la compra, recepción y almacenamiento de mercaderías
 - ❖ Buenas prácticas en la preparación de alimentos
 - ❖ Buenas prácticas en el servicio de alimentos
- Actividades (reflexiones, encuestas, talleres, entre otras)
- Evaluación Final.
- Encuesta de Satisfacción.

FIN DE LA SESIÓN 2 / *Se hará un pausa de 15 minutos durante la sesión.

PARA EI CURSO PONEMOS A SU DISPOSICIÓN

- 🔗 Plataforma de capacitación online sincrónica de video conferencias, operada a través de plataforma LMS Moodle de Eurofins.
- 🔗 Manual de ingreso del participante y cuenta de acceso al curso.
- 🔗 Material descargable de apoyo y complementario de cada sesión.
- 🔗 Documento descargable elaborado por Eurofins con las **“Recomendaciones para la Prevención del Covid-19 en la Industria de Alimentos”**.
- 🔗 Acceso durante un periodo de 30 días después de finalizado el curso para revisar las grabaciones de las sesiones.
- 🔗 Sesión de prueba de uso de la plataforma de video conferencias, previo al inicio del curso.

REQUISITOS



Computador / Celular / Tablet con tarjeta de video, audio, cámara y micrófono.



Conexión a internet, estable, por cable de red o Wi-Fi.

NAVEGADOR INTERNET: Google Chrome, Mozilla de Firefox o última versión de Edge de Microsoft.

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

- 🔗 Talleres en cada sesión de trabajo, evaluando participación y contenido - 40%.
- 🔗 Evaluación Final - 60%.

La aprobación del curso está dada bajo las siguientes condiciones:

- 🔗 Aprobación del curso (talleres y evaluación) mínimo de 60%.
- 🔗 Asistencia del curso (online) mínimo de 75%.

IMPORTANTE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante, debiendo realizarlo, como plazo máximo, **2 días hábiles previos** al inicio del curso. Mayores informaciones en www.sence.cl.

La empresa se reserva el derecho a modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso al no contar con el quórum mínimo y/o por razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. hábiles de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso. La aceptación de la presente propuesta implica la aceptación de nuestros términos y condiciones de venta, las que encontrarás publicadas en nuestro sitio web www.eurofins.cl.

INSCRIPCIONES

- ✦ **RESERVA DE CUPOS:** “Formulario de Inscripción Eurofins”, solicitar y enviar con 72 horas previas al inicio del curso. Confirmada la reserva, se enviará vía correo la fecha y horario de la sesión de prueba de uso de la plataforma.
- ✦ **INSCRIPCIÓN SENCE:** En caso de optar a la franquicia SENCE, gestionar y enviar inscripción con 24 horas previas al inicio del curso.

VALOR CURSO

\$ 125.000.- por participante

Descuento especial ALUMNI(*)

Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con Eurofins durante los últimos 12 meses.

INFORMACIÓN GENERAL**CÓDIGO SENCE: DURACIÓN:**

12380069-48

8 horas

OTEC:

GCL CAPACITA S.A.

RUT:

76.501.680-0

HORARIO:

2 Sesiones de 4 horas cada una.

09:00 a 13:00 hrs ó 14:00 a 18:00 hrs

INCLUYE

🎓 Diploma de Participación Digital.

🎓 Certificado de Aprobación Digital*

(*si se cumplen los requisitos de aprobación)

**CONTACTO**

Tel.: +56 2 2240 0659

Email: FormacionCL@eurofins.com

Web: www.eurofins.cl

**CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO
CERRADO**