

# TEMARIO DE CURSO

- TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMA HACCP



- **CÓDIGO SENCE: 1238012958**
- **CÓDIGO INTERNO: IA-AL013**

## OBJETIVO DEL CURSO:

- Entregar a los participantes (operarios de producción/manipulador de alimentos) las nociones básicas del sistema HACCP, enseñándoles la importancia de conceptos como Puntos Críticos de Control y su cumplimiento, además la relevancia de la Higiene durante el proceso de producción y así ayudar a cumplir el sistema HACCP implementado por la empresa aumentando su producción por disminución de pérdidas en el producto final.

## I MÓDULO: INTRODUCCIÓN, SISTEMA HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

1. Definición de HACCP (para operarios y manipuladores de alimentos)
2. Propósitos y objetivos de HACCP en la industria de alimentos
3. Comparación entre el sistema tradicional de calidad y HACCP
4. Beneficios del sistema HACCP en la industria de alimentos.

## II MÓDULO: COMO FUNCIONA EL SISTEMA HACCP

1. Definición de riesgo, ejemplos.
2. Definición de peligro, (biológico, químico y físico), ejemplos.

3. Definición de Contaminación cruzada, ejemplos.
4. Definición de Punto Crítico de Control (PCC) y la importancia de su control, ejemplos.

### III MÓDULO: IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Definición de higiene y la importancia en el manipulador de alimentos.
2. Medidas básicas de higiene del manipulador de alimentos (uso de guantes, Cofias, Uniforme, mascarillas y botas).
3. Identificación de malas prácticas en el personal y su potencial peligro al consumidor y en la producción y como puede llegar a afectar su trabajo (menos salario, cierre de la empresa), ejemplos.
4. Importancia de la salud del manipulador de alimentos.

### IV MÓDULO: IMPORTANCIA DEL CUIDADO DEL AMBIENTE DE TRABAJO

1. Infraestructura correcta para una adecuada higiene del manipulador de alimentos (baños, camarín, duchas, jabón).
2. Importancia del correcto manejo de la basura y/o desechos orgánicos en y durante el proceso de producción.

## METODOLOGÍA

La exposición es teórica práctica, donde los facilitadores presentan los contenidos en formato multimedia con un enfoque didáctico y argumentando cada punto de forma detallada. La metodología del curso se sostiene en clases participativas e interactivas, con ejemplos de casos reales en las organizaciones, que serán simulados de forma grupal e individual. Finalmente se realizará una evaluación para medir el grado de aprendizaje en cada participante.

## DURACIÓN

8 Horas Cronológicas

