

		CÓDIGO: P-7/01 DISEÑO Y DESARROLLO DE CURSO	
		NÚMERO DE PÁGINA 1 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011

DESCRIPTOR
CURSO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DICAP CHILE LTDA.

I. ANTECEDENTES GENERALES

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Código SENCE | : 1237894945. |
| 2. Código Interno | : HMA – 12. |
| 3. Nombre del Curso | : HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. |
| 4. Número de Participantes | : GRUPOS CERRADOS DE 30 PERSONAS. |
| 5. Horas | : 08:00 |

II. POBLACIÓN OBJETIVO

- | | |
|----------|--|
| 1. Cargo | : Personal Operativo de Servicios de Alimentación. |
|----------|--|

III. OBJETIVO GENERAL DEL CURSO

Mediante el material entregado y el desarrollo en clases, el participante estará en condiciones de reconocer las normas de higiene y manipulación de alimentos, identificando sus riesgos, previniendo contaminaciones e internalizando el sistema de aseguramiento de inocuidad de los alimentos.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

A partir de las diferentes unidades de aprendizaje, el participante:

1. Será capaz de reconocer las características de los alimentos y los diversos tipos de contaminaciones que los pueden alterar.
2. Logrará reconocer los hábitos de higiene del manipulador de alimentos.
3. Podrá reconocer técnicas de limpieza, desinfección y sanitización.

		CÓDIGO: P-7/01 DISEÑO Y DESARROLLO DE CURSO	
		NÚMERO DE PÁGINA 2 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011

V. PROGRAMA

1. Alimentos, contaminantes y enfermedades:

- a. Clasificación y características de los alimentos.
- b. Clasificación y características de los contaminantes de los alimentos.
- c. Contaminación física, química y biológica.
- d. Contaminación cruzada.
- e. Enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A).

2. Higiene del Manipulador:

- a. Descripción y características del manipulador de alimentos.
- b. Principios generales y características de la higiene en los alimentos.
- c. Requisitos de higiene de los establecimientos relacionados con la industria alimentaria.
- d. Requisitos de higiene del personal.
- e. Higiene de los utensilios.

3. Limpieza e inocuidad:

- a. Conceptos y técnicas de limpieza.
- b. Sanitización.
- c. Desinfección.
- d. Características de desengrasantes, desincrustantes y detergentes.
- e. Técnicas de manejo de residuos sólidos.
- f. Disposición de residuos sólidos.
- g. Limpieza de estaciones recolectoras de basura.
- h. Alimentos refrigerados y sus temperaturas.
- i. Inocuidad de los alimentos.

VI. METODOLOGÍA

- Expositiva con apoyo de material audiovisual.
- Activo - participativa con desarrollo de talleres, trabajos individuales y de equipo.
- Coordinación y supervisión permanente por parte del relator.

		CÓDIGO: P-7/01 DISEÑO Y DESARROLLO DE CURSO	
		NÚMERO DE PÁGINA 3 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011

VII. EVALUACIÓN

Se consideran las siguientes evaluaciones:

- Evaluaciones parciales de aprendizajes esperados, a partir de las actividades prácticas realizadas, y según pautas de observación y cotejo.
- Evaluación Escrita Final, estructurada con preguntas de alternativas a responder desde los contenidos tratados durante la jornada.
- Informe de la actividad: Se presentará un informe final, en el cual se indicará el aprendizaje obtenido vs el aprendizaje esperado, a través de indicadores que se medirán durante el curso (antes, durante, después).

VIII. CONDICIONES DE APROBACIÓN

Se considerará aprobado a todo aquel participante que cumpla con las siguientes condiciones:

- Obtenga una evaluación final del curso – sobre una escala de 1,0 a 7,0 – igual o superior a 4,0.
- Cuenten con un porcentaje final de asistencia igual o superior al 75%.

IX. MATERIALES Y RECURSOS

1. Material Audiovisual:

- Computador Portátil.
- Proyector multimedia.
- Parlantes.
- Contenido Audiovisual.
- Presentador Multimedia USB.

2. Material Gráfico:

- Manual del participante.
- Lápices.
- Test Escritos.
- Encuestas de Satisfacción.
- Diplomas de participación.

3. Material para Talleres:

- a. Equipamiento de Cocina:
 - o Mesón metálico de trabajo.
 - o Lavamanos.
 - o Set de cuchillos de cocina.
 - o Set de tablas de corte.



CÓDIGO: P-7/01
DISEÑO Y DESARROLLO DE
CURSO

NÚMERO DE PÁGINA 4 de 4	FECHA DE VIGENCIA 19 de Octubre de 2011	N°MODIFICACIÓN 00	ANEXO 02
----------------------------	--	----------------------	-------------

- o Batería de cocina básica.

- b. Artículos de Higiene Profesional:
 - o Cintas medición pH universal (0-14).
 - o Set de paños de limpieza (Spongi).
 - o Jabón líquido antiséptico.
 - o Alcohol gel para lavado de manos.
 - o Toalla de Papel.
 - o Escobilla de uñas.
 - o Reactivo Lavado Manos.
 - o Luz Ultravioleta.

- c. Set de Alimentos:
 - o Frutas de la Estación.
 - o Botella de Aceite.