

Curso



# MANIPULACION DE ALIMENTOS

MODALIDAD :  
ASINCRÓNICO

- Acceso Plataforma 24/7
- Tú ordenas tu tiempo
- Curso Certificado
- Foro consultas

 **30**  
**HORAS**  
PEDAGÓGICAS

 **Ademy**



## MÓDULO I - ALIMENTOS Y CLASIFICACIÓN

CONTENIDO 1: CONCEPTO DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES.  
CONTENIDO 2: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN ORIGEN.  
CONTENIDO 3: PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.  
CONTENIDO 4: OFORMAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

## MÓDULO II - ETAS Y MICROORGANISMOS

CONTENIDO 1: TIPOS DE AGENTES CONTAMINANTES.  
CONTENIDO 2: CLASIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS.  
CONTENIDO 3: ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS).  
CONTENIDO 4: FORMAS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.  
CONTENIDO 5: FACTORES DE ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

## MÓDULO III - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CONTENIDO 1: PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS.  
CONTENIDO 2: HIGIENE PERSONAL, EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA.  
CONTENIDO 3: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (RSA).  
CONTENIDO 4: NORMAS CHILENAS E INTERNACIONALES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.  
CONTENIDO 5: ROL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA.

## MÓDULO IV - PROGRAMAS DE HIGIENIZACIÓN Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

CONTENIDO 1: CONCEPTO DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN.  
CONTENIDO 2: CLASIFICACIÓN Y USO DE DETERGENTES.  
CONTENIDO 3: PROGRAMAS DE OPERACIONALES ESTANDARIZADOS Y DE SANITIZACIÓN.  
CONTENIDO 4: BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.  
CONTENIDO 5: TRAZABILIDAD, FIFO E INFORMES DE RECHAZO DE LOS ALIMENTOS.

## MÓDULO V - EVALUACIÓN FINAL

CONTENIDO 1: PRUEBA DE SELECCIÓN ÚNICA.