

## CURSO

# “HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”

*La creciente demanda de especies vegetales a nivel mundial y nacional, ha puesto de manifiesto los peligros que conlleva el consumo de alimentos contaminados.*

*Dada la gran cantidad de factores involucrados en la producción y manufactura de tales productos, se hace necesario adoptar técnicas y procedimientos rigurosos que permitan asegurar la calidad sanitaria a la población.*

*De esta forma, las empresas deben establecer un "sistema de seguridad alimentaria" consistente en una serie de programas y procedimientos formalmente documentados y típicamente preventivos, diseñados para producir alimentos seguros para el consumo, logrando así la confianza del cliente. Tales programas deben incluir principios generales de higiene, en los cuales deben ser instruidas todas las personas de la empresa que intervienen en la manipulación de los alimentos.*

### **Objetivos del curso**

1. Al término del curso, los participantes serán capaces de identificar los diferentes riesgos de contaminación de los productos hortofrutícolas, su relación con la salud de las personas, y las formas adecuadas de manejo y protección de estos productos.
2. Como resultado de este curso, los participantes desarrollarán un comportamiento y actitud adecuados, en relación al manejo y cuidados del producto que se debe manipular.

### **Duración del curso**

8 horas cronológicas, distribuidas en 1 día de 8 horas.

# **Programa**

Módulo oficio

---

## **Unidad 1**

Introducción: Alimentos y Nutrientes, Disponibilidad de Alimentos, Importancia Económica, Importancia de la higiene y la seguridad alimentaria en la industria hortofrutícola, Conceptos de inocuidad de los alimentos.

---

## **Unidad 2**

Peligros y Fuentes de Contaminación: Biológicos (microbios, parásitos, etc.); Químicos (agroquímicos, plaguicidas) y Físicos (radiaciones, elementos extraños). Fuentes de Contaminación: Agua, suelo, estiércol, equipos, manipuladores.

---

## **Unidad 3**

Programas para la prevención de contaminaciones: Salud e Higiene de las personas: Estado de salud, Higiene personal, Hábitos higiénicos, Vestimenta, Instalaciones sanitarias: Comedores, Duchas, Baños, Control de plagas: Insectos, roedores y otros. Capacitación del Personal.

---

**Taller Práctico 1:** los alumnos revisan video de buenas prácticas de higiene en una industria alimentaria, posteriormente deben identificar, observando conductas de los operarios, los 10 incumplimientos de hábitos y comportamientos higiénicos.

---

**Taller Práctico 2:** Los alumnos en grupos de trabajo, elaboran y exponen al resto del curso, un programa de prevención de contaminación para su empresa, basado en los principios de la seguridad alimentaria.

---

## **Curso dirigido a**

Supervisores, Capataces, Operarios Y Todas Aquellas Personas Que Manipulan Alimentos.

## **Requisitos de ingreso**

Conocimientos prácticos de procesos de productos hortofrutícolas.

## **Metodología**

Instrucción en sala de clases a través de exposiciones del relator. Trabajo grupal de los participantes a través del taller práctico que será desarrollado en sala de clases.

## **Sistema de evaluación y requisitos de aprobación**

Evaluación práctica, con un 60 % de exigencia y 80% de asistencia

### **Relator**

**SRA. LUCY ZAPATA DE LA Fuente:** Ing. Agrónomo - Universidad Católica de Chile, especialidad frutales y vides. Asesor Técnico en Sistemas de Aseguramiento de Calidad, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura, ISO 22.000, BRC, HACCP y Manejo de Post-cosecha de Frutas Frescas de Exportación. Se ha perfeccionado en Europa y Estados Unidos. Relatora de Cursos de Capacitación desde el Año 1990.

### **Informaciones generales**

Duración : 08 horas cronológicas  
Horario : 09:00 a 13:00 y 14:30 a 18:30 horas  
Valor : Según presupuesto

### **Informaciones e inscripciones**

Fono consulta	: 072-216857 / 9-8215048
Fax inscripción	: 072-216857
E-mail	: <a href="mailto:jpereja@procampo.cl">jpereja@procampo.cl</a>
Organiza y realiza	: Consultorías y Capacitación Procampo L.
Diploma	: Procampo Ltda.
Acreditación	: Servicio Agrícola y Ganadero

### **Política y procedimiento de retiro y devolución:**

**Anulación de inscripción antes de iniciado el curso:** La anulación de una inscripción debe ser informada a Procampo Ltda., vía mail, hasta 2 días hábiles antes del inicio de la actividad de capacitación. De otro modo se entenderá que la o las personas asistirán normalmente, procediéndose a la facturación respectiva.

Si la anulación se realiza dentro de los plazos estipulados, y ya se encontraba cancelado el servicio, Procampo Ltda. tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles para hacer devolución del monto cancelado.

**Retiro de Personas ya iniciada la Actividad de Capacitación:** Capacitación a empresas o personas particulares: se retira la persona, se solicita explicar los motivos del retiro vía mail, adjuntando documentos que evidencien el retiro, por ejemplo licencia médica en caso de enfermedad. El Otec factura de igual forma la actividad, siendo responsabilidad del cliente o del participante gestar la liquidación de la actividad ante Sence, para lo cuál deben presentar a dicho organismo, documentación que respalde el motivo justificado del retiro.

## **Aceptación de la propuesta**

Si la propuesta es aceptada, se debe enviar mail con dicha aceptación y esto debe ser con una antelación de al menos 15 días de la fecha de ejecución del curso, en este mail debe indicar la cantidad de personas que desea ejecutar la actividad.

Al recepcionar el mail de aceptación, se le enviará una ficha de inscripción del curso, ficha que debe ser enviada vía mail al menos 3 días antes de la fecha de ejecución.

## **Nota**

- Nuestra Otec se reserva el derecho de no dictar el curso si no se reúne el N° mínimo de participantes requerido.
- El Cliente será responsable de la Inscripción del Curso ante Sence.
- La OTEC no se hace responsable de la calidad de los almuerzos, cuando el cliente ha solicitado nuestra gestión con el proveedor.