

***Curso E-Learning Normativas de Higiene y Manipulación en la
Elaboración y Producción de Alimentos***

1.- Competencias a Desarrollar:

Interpretar las normativas de higiene y manipulación asociadas a la elaboración y producción de alimentos.

2.- Contenido:

Módulo 1: Identificar los factores que inciden en la contaminación de los alimentos según lo establecido en el marco de las buenas prácticas de manufactura (bpm).

Enfermedades de transmisión alimentaria y los microorganismos

- Introducción*
- Conceptos Generales*
- Contaminación de Alimento*

Módulo 2: Reconocer los principales agentes de generación de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) de acuerdo a sus mecanismos de transmisión.

Enfermedades de transmisión alimentaria

- Clasificación de las Eta's*

Módulo 3: Interpretar las disposiciones legales vigentes asociadas a la higiene y manipulación en la elaboración y producción de alimentos.

Seguridad Alimentaria

- Los principales aspectos del reglamento sanitario de los alimentos y su aplicación en la manipulación de preparaciones alimenticias.
- Normativa de sanitización de la zona de trabajo, de acuerdo a normativa legal vigente.
- Protocolos de limpieza y desinfección de materias primas previos a su preparación.
- .- Protocolos seguros de manipulación de alimentos, para reducir riesgos de contaminación cruzada. Protocolos de prevención de riesgos en la cocina.
- Protocolos de control de temperatura de los alimentos utilizados en el proceso productivo, de acuerdo a reglamento sanitario de los alimentos



Recetas a elaborar en el curso:

RECETAS A ELABORAR

- | |
|---|
| 1.- Pantrucas chilenas |
| 2.- Pastel de choclo |
| 3.- Empanadas de Pino |
| 4.- Kuchen Sureño |
| 5.- Plateada con Puré Picante |
| 6.- Cazuela de vacuno |
| 7.- Chupe de Mariscos |
| 8.- Tiramisú (crema pastelera) |
| 9.- Pescado frito |
| 10.- Costillar de cerdo a la olla picante |
| 11.- Curanto a la olla (pulmay) |
| 12.- Caldillo de congrio |

