



## CONTENIDO CURSO MANEJO HIGIÈNICO DE ALIMENTOS



### Dirigido a

---

- Manipuladores de alimentos y bebidas
- Supervisores y responsables de las BPM
- Proveedores de alimentos
- Transportadores de alimentos
- Mercaderistas entre otros

### Objetivo

---

Este curso está diseñado para que los participantes tomen conciencia de la importancia de implementar normas para la Manipulación higiénica de alimentos, su responsabilidad y consecuencias en caso de generarse incumplimientos.



## Contenido

Esta capacitación se divide en módulos temáticos, el diseño y desarrollo de los mismos se encuentran habilitadas en la Plataforma Moodle. Para ver los contenidos en la Plataforma ingresar a:

Dirección: [www.virtual.ingcol.app](http://www.virtual.ingcol.app)

## Programa

<b>Modulo</b>	<b>Tiempo proyectado</b>	<b>Contenido</b>
<b>Marco Normativo para la Manipulación de Alimentos</b>	<b>1 hora</b>	Guía del Estudiante Foro de Presentación participantes Presentación el Manipulador contamina Foro de inquietudes <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Clasificación de Los Alimentos para Consumo Humano</li><li>◆ Glosario</li><li>◆ Video</li></ul>
<b>Manipulador de Alimentos</b>	<b>1 hora</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ ¿Quién es un manipulador de alimentos?</li><li>◆ Normatividad para el manipulador de alimentos</li><li>◆ Hábitos Higiénicos</li><li>◆ Actividad</li></ul>
<b>Tipos de Contaminación en la Industria Alimentaria</b>	<b>2 horas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Conceptos básicos y peligros físicos</li><li>◆ Peligros biológicos</li><li>◆ Peligros químicos</li><li>◆ Actividad tipos de peligros de acuerdo a su clasificación.</li><li>◆ Foro de discusión tipos de peligros</li></ul>
<b>Aseguramiento de la Calidad</b>	<b>2 horas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Glosario</li><li>◆ Controles de recibo</li><li>◆ Controles de almacenamiento</li></ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Consulta controles de almacenamiento</li><li>◆ despacho a centros de producción</li><li>◆ Consulta despacho a centros de producción</li><li>◆ Conservación de alimentos en frío</li><li>◆ Actividad</li></ul>
<b>Plan de Saneamiento</b>	<b>3 horas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Manejo de residuos sólidos</li><li>◆ Agua potable</li><li>◆ Manejo de residuos líquidos</li><li>◆ Consulta plan de saneamiento</li><li>◆ Control de plagas</li><li>◆ Programa de limpieza y desinfección</li><li>◆ Actividad</li><li>◆ Película</li><li>◆ Consulta sobre la película</li></ul>
<b>Análisis de Peligros</b>	<b>1 Hora</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Actividad HACCP</li><li>◆ Evaluación Final</li><li>◆ Encuesta De Satisfacción</li><li>◆ Descargue Memorias Del Curso</li></ul>

### **Duración**

---

10 horas

### **Metodología aplicada**

---



❖ Datos iniciales para ser creados y activados en plataforma: Nombre y apellido, documento de identidad, correo electrónico, teléfono, lugar y dirección de residencia.

- ❖ Presentaciones de participantes y evaluación de la conducta de entrada
- ❖ Presentaciones de cada uno de los temas a tratar acompañados de imágenes relacionadas.
- ❖ Vídeos aplicados a cada tema
- ❖ Actividades calificables por cada modulo
- ❖ Foros de estudios de casos
- ❖ Evaluaciones didácticas y de conocimientos
- ❖ Retroalimentación permanente del Tutor Virtual
- ❖ Evaluación final
- ❖ Encuesta de satisfacción

### ***Equipo de Docentes***

---

Ingenieros de Alimentos, especialistas en seguridad y calidad alimentaria con amplia experiencia en manejo y auditoria de Sistemas de Gestión de Inocuidad alimentaria BPM - HACCP- ISO 22000, FSSC 22000, formación docente como capacitadores de manipuladores.

### ***Certificación***

---

Una vez el estudiante ha cumplido con las actividades propuestas y el tiempo establecido, se emite el Certificado individual manejo higiénico de alimentos.