



PROFESSIONAL
CONSULTING

CURSO MANIPULACIÓN VIRTUAL DE CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

Intensidad 10 horas



Sensibilizar a los manipuladores de carnes, productos cárnicos y derivados cárnicos, por medio de conferencias en los temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Manipulación higiénica de carnes, Sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad e inocuidad (HACCP), de manera que puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos tanto en su vida personal como en el lugar de trabajo con el fin de mejorar el manejo, seguridad y calidad de las carnes, productos cárnicos y derivados cárnicos suministrados al consumidor.

Dirigido a

- Manipuladores de carnes, productos cárnicos comestibles, derivados cárnicos, incluidos almacenistas, expendedores y transportadores.



Programa

Modulo	Contenido Básico
Introducción y conceptos Básicos	<ul style="list-style-type: none">• Guía del Estudiante• Foro de Presentación - (Conducta de Entrada)• Foro de Preguntas e Inquietudes• El Manipulador de la cadena Cárnica Contamina• Actividad. El Manipulador Contamina• Conceptos• Normatividad sanitaria aplicada carne y productos cárnicos comestibles.• Decreto 1500 de 2007• Resolución 3009 de 2010• Resolución 240 de 2013• Resolución 242 de 2013
Módulo 1: Normas y hábitos higiénicos	<ul style="list-style-type: none">• ¿Quién es un manipulador de la cadena cárnica?• Conceptos básicos y peligros• Peligros biológicos presentes en los productos• Peligros químicos que pueden presentarse en los productos• Foro, medidas de prevención y control• Riesgos de contaminación y proliferación microbiana en la cadena• Buenas Prácticas de Manipulación cárnica: hábitos• Actividad lavado de manos.• Actividad buenos
Módulo 2: Protección y conservación de alimentos	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura en función del tiempo• Métodos de conservación de los productos cárnicos• Buenas Prácticas Manipulación aplicadas en la recepción de productos cárnicos• Buenas Prácticas de Manipulación aplicadas en el almacenamiento de productos cárnicos• Buenas Prácticas de Manipulación aplicadas al transporte y centros de producción• Actividad foro BPM en la recepción
Módulo 3: Limpieza y desinfección	<ul style="list-style-type: none">• Buenas Prácticas de Manipulación en superficies que entran en contacto con los alimentos, equipos y utensilios, y planta física• Implementos, detergentes y desinfectantes para la limpieza y desinfección• Actividad limpieza y desinfección



	<ul style="list-style-type: none">• Preguntas e inquietudes
<i>Módulo 4: Plan de saneamiento</i>	<ul style="list-style-type: none">• Buenas Prácticas de Manipulación en cuanto abastecimiento de agua potable• Recolección y disposición de desechos sólidos y líquidos• Autorizaciones de impacto ambiental• Control de plagas• Manipulación segura de sustancias químicas• Actividad consulta plan de saneamiento• Foro preguntas e inquietudes
<i>Módulo 5: Riesgos de enfermar</i>	<ul style="list-style-type: none">• Enfermedades transmitidas por alimentos• Zoonosis y parasitosis• Foro de discusión etas
<i>Módulo 6: Manipuladores de la cadena cárnica</i>	<ul style="list-style-type: none">• Buenas Prácticas en la cadena cárnica• Manipulación de la carne y productos cárnicos• Inocuidad de la carne y productos cárnicos• Actividad requisitos para expendios de productos cárnicos• Haccp• Foro preguntas e inquietudes• Evaluación final• Encuesta de satisfacción