



Higiene y Manipulación de Alimentos

Los alimentos están constituidos por una serie de nutrientes tales como: agua, proteínas, aminoácidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, estos son esenciales para la nutrición de los seres humanos, por lo tanto es indispensable que se manipulen de manera adecuada con el fin conservar todas sus características físicas y químicas; y de esta manera evitar su deterioro por agentes patógenos, lo cual puede generar problemas de salubridad en la población en general. Por esta razón, el SENA ofrece el programa de formación Higiene y manipulación de alimentos, el cual busca capacitar a todas las personas interesadas en conocer las técnicas de higiene y manipulación de los alimentos en las diferentes etapas de producción; que van desde la recepción de materias primas hasta que llega al consumidor final, para garantizar que los productos sean de alta calidad e inocuidad, asegurando el bienestar de las personas que los consuman.

Contenido

- Clasificación y contaminación de alimentos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA y conservación de alimentos.
- Buenas prácticas en la higiene de alimentos.
- Principios y control en la manipulación de alimentos, recepción, almacenamiento y transporte sistema HACCP.

Habilidades que Desarrolla

- Identificar la clasificación de los alimentos en energéticos, reguladores, constructores.
- Manejar la terminología en la manipulación de los alimentos. Reconocer los tipos de contaminación (física, química y biológica) y contaminación cruzada.
- Verificar la compra de los alimentos en cuanto a los parámetros de calidad.
- Determinar los factores que favorecen el desarrollo de los microorganismos.
- Conocer los riesgos de contaminación por el uso de objetos y accesorios personales en el área de proceso.
- Reconocer la importancia de la limpieza y desinfección en todas las áreas de proceso.



- Determinar la indumentaria e higiene personal requerida según los procedimientos y legislación vigente.
- Identificar los síntomas de enfermedades que pueden ocasionar riesgos en la inocuidad de los alimentos.
- Diferenciar los puntos críticos de control (pcc) en el área de proceso de los alimentos. Manejar el método de lavado y desinfección de manos en el sitio de manipulación de los alimentos.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 