

## Higiene, Seguridad e Inocuidad en la manipulación productos Fruti-hortícolas

Las actuales condiciones de los mercados en el área de alimentación, exigen un manejo higiénico y seguro de los alimentos, en cada una de las etapas de la cadena de producción. Este tema reviste especial importancia en el caso de alimentos que se consumen en estado fresco, debido a la gran cantidad de personas involucradas en las distintas etapas de producción y manufactura de estos productos. Por ello se hace necesaria la implementación sistemas de aseguramiento de calidad y programas de capacitación en higiene e inocuidad alimentaria a cada una de las personas involucradas.

Al término del curso los participantes serán capaces de identificar los distintos agentes de contaminación y riesgos sanitarios posibles de los productos fruti- hortícolas en las distintas etapas de producción y manejo.

**Código SENCE 12-37-8351-75**

**Horario:**

**8:30 - 12:30**

**13:30 -17:30**

**Número mínimo participantes: 20 personas**

**máximo: 50 personas**

Contenido	Hora Teórica	Hora Practica
Reglamento de condiciones ambientales y sanitarias básicas de los lugares de trabajo. Regulaciones internacionales aseguramiento de calidad e inocuidad	1	0
Concepto de contaminación tipos de contaminación biológicos (microorganismos, parásitos) químicos (fitosanitarios) físicos (elementos extraños) formas de prevenir contaminación fuentes de contaminación (agua, suelo, equipos , manipuladores)	1	2
Plagas y animales como vectores de enfermedades	1	0
Análisis de casos para identificación de los conceptos de higiene personal y de limpieza y sanitización de superficies manejo de desechos y contaminantes	1	2
<b>Total horas curso:</b>		<b>8</b>