

PROGRAMA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ESTÁNDAR PAE

Durante nuestra etapa escolar uno de los factores fundamentales es una alimentación balanceada y saludable, la cual en algunos casos el entorno familiar no puede cumplir con ese requerimiento, por lo tanto los centros educativos se encargan de abastecer a los alumnos en ese punto tan importante para su crecimiento físico e intelectual, de esta manera los alimentos entregados por los colegios, jardines infantiles tienen que estar bajo la norma PAE que es la encargada de reglamentar el buen manejo en términos de calidad, higiene de los alimentos que serán consumidos.

El estándar PAE, fiscaliza que los alimentos estén en buen estado. La manipulación de los alimentos sea de manera higiénica y que no haya ninguna contaminación que pueda afectar a la salud de los comensales.



K-SOLUCIONES implementa recursos educativos y pedagógicos de alto impacto para el desarrollo del conocimiento, potenciando las herramientas digitales para un aprendizaje autónomo y eficiente.

K-SOLUCIONES permite:

- ✓ Reducción de tiempos y costos en capacitación.
- ✓ Acceso al programa 24 horas.
- ✓ Descarga en múltiples dispositivos.
- ✓ Implementación y certificación inmediata.



SOLUCIONES
Inteligencia de Negocio



PROGRAMA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ESTÁNDAR PAE

Dirigido a:

El curso está dirigido a manipuladoras de alimentos, maestros de cocina, ayudantes de cocina, operario de planta de proceso de alimentos, supervisor de planta de proceso de alimentos.

OBJETIVOS

- Identificar fundamentos y procedimientos de inocuidad alimentaria
- Reconocer las principales fuentes de contaminación alimentaria
- Describir procedimientos operacionales estandarizados durante la manipulación de alimentos.



UNIDAD 1

- ¿Qué es estándar PAE?
- ¿Cuáles son los beneficios del estándar PAE?
- ¿Cuáles son los pilares fundamentales en que se basa el estándar PAE?
- ¿Qué elementos clave combina el estándar PAE, para asegurar un sistema de gestión de la calidad e inocuidad?
- Legislación en materias de calidad e inocuidad alimentaria
- Estructura documental del estándar PAE
- ¿Cómo es el proceso de verificación del estándar PAE?
- ¿Qué conceptos debemos conocer para implementar el estándar PAE?

UNIDAD 2

- Tipos de peligro alimentarios
- Fuentes de origen de los microorganismos en las preparaciones alimentarias
- Medidas preventivas de incorporación de contaminantes
- Medidas preventivas para disminuir el riesgo de desarrollo microbiológicos
- Acciones para disminuir la carga microbiológica (operaciones de letalidad)
- Enfermedades transmitidas por los alimentos

UNIDAD 3

- ¿Cómo se establecen los requisitos?
- Plan de calidad e inocuidad alimentaria en los establecimientos
- Puntos críticos y de control definidos en el plan de inocuidad y sus límites
 - Gestión de riesgos
 - Control de productos y servicios
 - Control de no conformidades
- Equipos e instrumentos de medición
 - Trazabilidad
 - Buenas practicas de operación
 - Requisitos del sitio
 - Equipos y utensilios
- Programa de prevención de plagas
 - Programa de limpieza
 - Instalaciones para el personal
 - Manejo de heridas
- Normas base de higiene del personal entrega y transporte
 - Almacenamiento de alimentos
- Descongelamiento de los alimentos