Curso de Control de Temperaturas y Cadena de Frío

SKU	71009
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	85 horas
Dirigido a	manipuladores de alimentos, cocineros, auxiliares, supervisores y personal de restaurantes, casinos y servicios de alimentación.

Este curso entrega una formación aplicada en **Curso de Control de Temperaturas y Cadena de Frío**, orientada al contexto de restaurantes, casinos, servicios de alimentación y operaciones gastronómicas. El programa desarrolla conocimientos, procedimientos y buenas prácticas para fortalecer la seguridad, la eficiencia operativa y la calidad del servicio.

Unidad 1: Fundamentos de inocuidad y seguridad

- Comprensión de los principales peligros biológicos, químicos y físicos asociados a la manipulación de alimentos.
- Identificación de prácticas y condiciones que pueden afectar la inocuidad durante la operación.
- Reconocimiento de responsabilidades del personal en la prevención de riesgos alimentarios.

Unidad 2: Buenas prácticas operacionales

- Aplicación de procedimientos de higiene personal, limpieza, sanitización y orden en áreas de trabajo.
- Manejo seguro de materias primas, utensilios, equipos y superficies para disminuir contaminación.
- Control de temperaturas, almacenamiento y separación de productos según su condición.

Unidad 3: Control y trazabilidad

- Uso de registros para controlar recepción, almacenamiento, producción y despacho de alimentos.
- Identificación de puntos críticos y desviaciones que requieren medidas correctivas.
- Organización de información para mantener trazabilidad y facilitar revisiones.

Unidad 4: Prevención y mejora continua

- Análisis de incidentes, reclamos y hallazgos para identificar causas y oportunidades de mejora.
- Aplicación de acciones correctivas y preventivas dentro de los procedimientos definidos.
- Seguimiento de indicadores básicos de higiene, pérdidas, cumplimiento y seguridad.

Metodología

El curso se desarrolla mediante estudio autónomo, lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y una evaluación final.

Recursos Didácticos

Se incluyen manual de estudio, guías de trabajo, glosario técnico, fichas de apoyo, material descargable y casos prácticos vinculados a situaciones gastronómicas habituales.

Evaluación

El aprendizaje se verifica mediante cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final integradora.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procedimientos asociados a Curso de Control de Temperaturas y Cadena de Frío.

- Aplicar buenas prácticas de forma ordenada y consistente.
- Identificar riesgos, desviaciones y oportunidades de mejora.
- Contribuir a una operación gastronómica segura, eficiente y orientada a la calidad.