

Curso de Higiene y Manipulación de Productos Agrícolas

SKU	52036
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	100 horas
Dirigido a	productores, aplicadores, supervisores, trabajadores agrícolas y técnicos de apoyo.

Este programa entrega una formación aplicada en **Curso de Higiene y Manipulación de Productos Agrícolas**, con contenidos orientados al contexto laboral chileno. Se trabajan fundamentos, procedimientos, herramientas de gestión y criterios de control que permiten comprender la temática y aplicarla de manera ordenada en situaciones profesionales.

Unidad 1: Principios de seguridad y control

- Identificación de peligros asociados a labores agrícolas, insumos, equipos y productos.
- Comprensión de medidas preventivas para proteger personas, cultivos y entorno.
- Reconocimiento de responsabilidades y registros necesarios en la operación.

Unidad 2: Procedimientos seguros

- Aplicación de rutinas de preparación, uso, limpieza y almacenamiento según el tipo de actividad.
- Uso adecuado de elementos de protección y controles operacionales.
- Prevención de contaminación cruzada, exposiciones y malas prácticas.

Unidad 3: Monitoreo y registros

- Organización de controles de campo para detectar plagas, desviaciones y riesgos.

- Registro trazable de aplicaciones, labores, incidencias y resultados.
- Uso de información para tomar decisiones y demostrar cumplimiento.

Unidad 4: Mejora y prevención continua

- Análisis de incidentes y causas para definir acciones correctivas.
- Capacitación y estandarización de procedimientos dentro del equipo.
- Seguimiento de indicadores para mejorar seguridad, inocuidad y productividad.

Metodología

Estudio autónomo mediante lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y evaluación final.

Recursos Didácticos

Manual de estudio, guías de trabajo, glosario técnico, fichas de apoyo, material descargable y casos prácticos relacionados con la temática del curso.

Evaluación

Cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final integradora.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procesos relacionados con Curso de Higiene y Manipulación de Productos Agrícolas.
- Aplicar procedimientos y herramientas de forma ordenada y consistente.
- Identificar riesgos, errores y oportunidades de mejora en situaciones habituales.
- Gestionar información y decisiones con criterios de calidad y trazabilidad.

