

*CURSO A
DEMANDA*

PRESENCIAL

FORMACION DE CAPACITADORES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

FUNDAMENTACIÓN GENERAL

Con el fin de dar cumplimiento al Art. 21 que exige a todo manipulador de alimento, la libreta sanitaria y la realización del curso de manipuladores de alimentos debido a que esta última actividad deberá ser reconocida por la autoridad Sanitaria Jurisdiccional es que se ofrece el presente taller.

El I.N.E. ofrece la formación del recurso humano de las áreas asistenciales, de diagnóstico y bromatología (profesionales y técnicos) principalmente del Nivel Local (Municipal) como bibliografía de apoyo desarrollado en 10 contenidos que permitan la capacitación de los manipuladores.

Sobre las bases de los conceptos de educación para la salud, la epidemiología de las ETA, la vigilancia en Salud, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procesos estandarizados de saneamiento (POES) y el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

El marco teórico del taller será la introducción al criterio integral de la implementación del un programa de Prevención y Control.

CONTRIBUCION ESPERADA

Brindar capacitación al Equipo de Salud de las áreas responsables y sobre bases científicas y operativas para lograr la educación del manipulador de alimentos, con una bibliografía seleccionada, considerada en un Manual con contenidos con marco teórico, actividades y ejercicios que permitan interpretar la problemática que nos ocupa.

El taller permitirá rápidamente reunir al equipo docente, capacitarlo y habilitarlo para la formación por la cual fue creado.

PERFIL DE LOS DESTINATARIOS DE LA ACTIVIDAD

Profesionales y Técnicos del Equipo de Salud que se desempeñen en áreas relacionadas con Prevención y Control de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)

VACANTES: 50

MODALIDAD:
presencial

DURACIÓN: 20
horas

FECHA: a convenir.

LUGAR: Sede del
Municipio o
Jurisdicción
solicitante.

OBJETIVOS

- Seleccionar a Profesionales y Técnicos a capacitar.
- Brindar la capacitación que les permita desarrollar la tarea docente.
- Establecer las pautas de selección e inscripción de los manipuladores de alimentos que serán capacitados.
- Implementar una prueba piloto docente con los Manipuladores de alimentos que permita evaluar la actividad de capacitación.

CONTENIDOS

- Principios de Educación para la Salud.
- Epidemiología: alcances de su definición.
- Epidemiología de las ETAs
- Vigilancia en Salud: Alcance de su definición.
- Programa de Prevención y Control: Alcance de su definición.
- BPM – POCS – HACCP
- Análisis de un brote de ETA (La importancia del manipulador de alimentos en su posible origen)
- Análisis y reconocimiento de los contenidos del manual de capacitación para manipuladores de alimentos.
- Prueba piloto docente con manipuladores de alimentos.
- Evaluación del taller y encuesta de opinión por parte del alumno.

ESTRATEGIAS METODOLOGICAS Y RECURSOS DIDACTICOS

- Selección de Profesionales y Técnicos.
- El taller consta de un marco teórico y actividades o ejercicios para cada contenido.

RECURSOS DIDACTICOS

Entrega del Manual del alumno elaborado por profesionales del INE.
Apoyo con filminas o power point del marco teórico de cada contenido.

BIBLIOGRAFÍA: Manual del alumno.

EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

- Actividades prácticas o ejercicios de cada contenido.
- Análisis de un brote de ETA (responsabilidades del manipulador)
- Implementación de un taller de capacitación de manipuladores de alimentos por parte del equipo multiplicador responsable con supervisión de los profesionales docentes.

REQUISITOS DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN

Asistencia a todas las clases teóricas y prácticas

INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Encuesta de opinión a los participantes.

- 2 (dos) horas para cada contenido, total 10 horas.
- 10 (diez) horas para la implementación del taller de capacitación de manipuladores de alimentos y evaluación por parte de los docentes del taller.

PERFIL DEL EQUIPO DOCENTE

Director:

- Dr. Osvaldo Jorge Cotella. a/c Programa de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Zoonosis , a/c de la Jefatura del Servicio de ETA y Zoonosis, Departamento de Vigilancia Epidemiológica, INE "Dr. Juan H. Jara"

Docente:

- Marcelo Zotta. Técnico de Laboratorio de Salud, Técnico del Servicio de Bacteriología, Departamento de Laboratorio de Diagnóstico y Referencia, INE "Dr. Juan H. Jara".

INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO:

Aportado por el I.N.E :

- Servicio de Cursos a cargo de profesionales y administrativos orientados a la asistencia técnica pedagógica y administrativa.
- Profesionales Especializados.

Aportado por la Institución y/o Jurisdicción solicitante:

- Aulas, salón de conferencias, sala de informática con acceso a internet, recursos didácticos (cañón, video, retroproyector, materiales de librería)

INFORMES y/o INSCRIPCIÓN:

INSTITUTO NACIONAL DE EPIDEMIOLOGIA "DR. JUAN H. JARA"

Ituzaingó 3520 – 7600 – Mar del Plata – Argentina

Teléfonos: (0223)473-2100 /1506/ 3449 / 0579

Fax: (0223) 474-4123

Departamento de Enseñanza Especializada:

cursos@ine.gov.ar