

*CURSO A
DEMANDA*

PRESENCIAL

FORMACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

FUNDAMENTACIÓN GENERAL

El manejo higiénico de los alimentos y de los establecimientos que los procesan, lejos de tratarse de una tarea difícil, es una actividad de incalculable valor si se tiene en cuenta los beneficios que conlleva.

Malas prácticas de manipulación y una información deficiente facilitan la permanencia de enfermedades transmitidas por alimentos entre todos los grupos humanos, especialmente aquellos carentes de recursos y quizás sin posibilidad de un cambio inmediato en el saneamiento ambiental.

En todos los países del mundo ocurren casos y brotes de toxoinfecciones alimentarias, casi en forma independiente de su grado de desarrollo, provocando una alta incidencia anual de morbilidad, elevados costos en cuanto a tratamiento y también cuantiosas pérdidas de alimentos.

El número de casos y brotes descritos es innumerable y la responsabilidad en la mala manipulación de los alimentos demuestra ser el punto más importante donde dirigir los esfuerzos para revertir esta situación.

Manipulador de alimentos es toda persona que en el ejercicio de su actividad laboral, está en contacto, directa o indirectamente, con productos alimenticios destinados al consumo humano, a lo largo de toda la cadena alimenticia desde su producción hasta su ingesta. Dirigir a ellos la educación sanitaria es el método más eficaz para la prevención de enfermedades transmisibles.

CONTRIBUCION ESPERADA DE LA ACTIVIDAD

La educación de los Manipuladores de Alimentos es un compromiso de la Salud Pública, con el fin de disminuir la prevalencia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos que se presentan en la comunidad como casos individuales o como conjunto de personas afectadas que demandan de los servicios de salud, establecen medidas de prevención y control ante alertas sanitarias o situaciones de brote epidémico.

En esta materia el cumplimiento a lo establecido en el Código

VACANTES: 50

MODALIDAD:
Presencial

DURACIÓN:
24 horas

FECHA/LUGAR:
A convenir.

Alimentario Nacional permitirá a los manipuladores de alimentos reconocer que su tarea tiene un rol importante en el logro de la inocuidad de los alimentos.

La incorporación de los conocimientos fundamentales de cada uno de los contenidos del curso permitirá que personal de las empresas, comercios e instituciones públicas y privadas estén mejor calificados para realizar su tarea diaria.

PERFIL DE LOS DESTINATARIOS

Toda persona definida como Manipulador de Alimentos debe ser reconocido por el Sector de Salud Pública para que cumpla con la realización del curso.

OBJETIVOS

- Capacitar a los manipuladores de alimentos para que conozcan las causas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y sepan como prevenirlas.
- Ofrecer productos inocuos y seguros para la salud de la población.
- Disminuir la incidencia de casos y brotes de ETA provocados por errores en la manipulación de los alimentos.
- Implementar la unificación de procedimientos y buenas prácticas de higiene en todo el personal para que contribuyan a trabajar de manera armoniosa, eficiente y ordenada.
- Alcanzar la meta de brindar la mejor Calidad, Servicio y Limpieza, involucrando a los manipuladores de alimentos como ejes fundamentales en esta área.

CONTENIDOS

1. TERMINOLOGIA:
Términos utilizados en higiene alimentaria.
2. MICROORGANISMOS:
Bacterias. Condiciones para el desarrollo bacteriano: temperatura, alimento, humedad, tiempo, pH.
3. CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS:
Tipos de contaminación. Fuentes de contaminación. Contaminación cruzada.
4. HIGIENE PERSONAL:
Áreas de higiene personal. Normas para el lavado de manos. Enfermedades del manipulador. Notificación.
5. HIGIENE GENERAL Y CONTROL DE PLAGAS:
Programa de limpieza. Proceso de limpieza. Control de plagas.
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:
Infección. Intoxicación. Brotes de ETA. Causas más frecuentes. Características de las ETA más habituales.
7. PREVENCION DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS:
Alimentos de alto riesgo. Protección de los alimentos de la contaminación. Métodos de conservación. Reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los Alimentos.
8. COMPRA, RECEPCION, Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS:

Carnes frescas. Huevos. Lácteos. Verduras. Hortalizas. Frutas. Alimentos secos. Salsas. Aderezos. Conservas caseras. Alimentos congelados. Alimentos refrigerados. Recepción de alimentos. Carga y descarga de alimentos. Registros y documentación.

9. DISPOSICION DE RESIDUOS:

Manejo y almacenamiento de contenedores y bolsas. Enfermedades transmitidas por la basura. Biodegradación.

10. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Optativos:

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

ANALISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (SISTEMA HACCP)

ESTRATEGIAS METODOLOGICAS Y RECURSOS DIDACTICOS

El curso consta de una parte teórica y una parte práctica.

La parte teórica desarrolla cada uno de los contenidos del curso. La parte práctica apunta a la resolución de ejercicios con preguntas y respuestas.

RECURSOS DIDACTICOS

El alumno contará con el Manual de Capacitación. El docente se apoyará en filmas acordes al contenido de cada capítulo para una mejor comprensión del alumno.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de capacitación.

EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

Consiste en la resolución de ejercicios con preguntas y respuestas sobre cada uno de los contenidos.

Encuesta de opinión del curso por parte de los Manipuladores

REQUISITOS DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN

80% de asistencia.

Resolución de ejercicios

INSTRUMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD

A través de la administración de una encuesta de opinión a los participantes.

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