

## **Contenido curricular oficial para el curso de manipulación de alimentos y Perfil del Instructor.**

- El curso de manipulación de alimentos es un curso de aprovechamiento, puede tener una modalidad virtual o presencial.
- Para su aprobación, debe existir evidencia de una prueba escrita con un puntaje mayor o igual a siete.
- Si el participante no sabe escribir la prueba se realiza de manera oral.
- El curso tendrá una duración de 20 horas lectivas en cualquiera de las modalidades.
- Los siguientes temas se deberán abordar y desarrollar en detalle:

### **A. Legislación y Responsabilidad en Inocuidad de Alimentos**

- Responsabilidad de las empresas.
- Responsabilidad de las autoridades sanitarias
- Responsabilidad del manipulador de alimentos.

### **B. De los Alimentos**

- Definición de alimento y composición básica.
- Concepto de alimento alterado y contaminado, ejemplos
- Definición de alimento inocuo
- Microorganismos (bacterias, hongos, virus y parásitos) y otros contaminantes (algas tóxicas).
- Factores que favorecen el crecimiento de las bacterias, humedad, acidéz
- Factores que favorecen el crecimiento de las bacterias, humedad, acidez, temperatura, oxígeno, tiempo, composición del alimento (nutrientes).
- Agentes que inciden en la alteración de los alimentos: peligros físicos, químicos y biológicos.
- Alimentos de alto riesgo, lácteos, cárnicos, pescado y mariscos, huevos sus mezclas y sus derivados.
- Manejo de alimentos de alto riesgo (para minimizar el riesgo potencial) elaboración artesanal de mayonesa, conservas, salsas y otros.
- Enfermedad transmitida por alimentos y agua (ETA) y de origen

alimentario cuáles son, como se transmiten y prevención:

- Infecciones
- Intoxicaciones
- Parasitosis.
- Alergias e intolerancias alimentarias.

Considerar *Salmonelosis, Shigelosis, Intoxicación estafilocócica, Basillus cereus, Clostridium perfringens, Leptospirosis E. coli, Liisteriosis, Campilobacteriosis, Streptococos, Colerae* y virosis por VHA (*Hepatitis A y Norovirus, Cisticercosis*).

### **C. Hábitos de higiene del manipulador de alimentos.**

- Prevención de la contaminación de los alimentos por el manipulador.
- Las normas de higiene que debe aplicar el manipulador de alimentos.
- Importancia del lavado de manos.
- Técnica de lavado de manos (teórico-práctico)
- Uso de uniforme completo.

### **D. Controles en las etapas de producción y transporte de alimentos.**

- Importancia de la selección de proveedores y materias primas.
- Importancia del almacenamiento adecuado de los alimentos.
- Conservación de alimentos en servicios de alimentación.
- Condiciones a controlar durante la etapa de recibo y almacenamiento (uso correcto del refrigerador y congelador)
- Condiciones que deben cumplir las unidades de transporte utilizados para alimentos (materias primas, producto terminado y servicios de alimentación móviles).
- Controles que se deben aplicar durante la elaboración, tales como cocción, descongelación, enfriamiento, recalentamiento de alimentos entre otros.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Abuso de tiempo y temperatura, (considerar: proceso, almacenamiento, comidas para llevar y catering).
- Prevención de la contaminación durante el autoservicio, servicio (o empaque) de alimentos.
- Uso y verificación termómetros.

## **E. Limpieza y desinfección en un establecimiento de producción de alimentos.**

- Diferencia e importancia de la limpieza y desinfección.
- Manejo (preparación de disoluciones de desinfectantes) y almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección.
- Equipos e implementos utilizados en la limpieza y desinfección.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Limpieza y desinfección del establecimiento y equipos.
- Manejo y disposición de residuos sólido y líquidos (incluir además grasas y aceites).
- Importancia del control de plagas (insectos, roedores y aves) en los establecimientos de alimentos.

### **Perfil del instructor para el curso de manipulación de alimentos.**

Las personas que deseen concursar en el proceso de registro y autorización para calificar como instructor en el curso de manipulación de alimentos deberán cumplir con el siguiente perfil:

**Formación Académica:** Bachiller o licenciado debidamente autorizado por el colegio respectivo en:

- Nutrición
- Tecnología de Alimentos
- Microbiología
- Medicina Veterinaria

- Agronomía.
- Biología.
- Química.
- Agroindustria.

**Experiencia laboral técnica:**

- Preferiblemente con experiencia en procesamiento de alimentos.

**Experiencia docente o formación para el trabajo:**

- Preferiblemente con experiencia en docencia.

**Requisitos para la ejecución de módulos:**

Someterse a prueba de aptitud docente (teórica-práctica) y prueba metodológica

**Aptitudes para la docencia:**

- Facilidad de expresión oral y escrita.
- Buena presentación personal.