

## 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:

### B. Legislación y Responsabilidad en Inocuidad de Alimentos

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

### C. 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 un perfil de formación académica de Bachiller o Licenciado, estar Autorizadas por el colegio profesional respectivo y deberán demostrar ante el INA la idoneidad y conocimientos requeridos para impartir el curso.

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.