
CURSO:

Inocuidad y Manipulación de Alimentos (modalidad e-learning)

**Curso acreditado por el INA según la resolución
del Consejo de Acreditación N°. 0609-01**

1. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DEL CURSO

Objetivo General: Manipular alimentos de acuerdo a las buenas prácticas y técnicas establecidas, contribuyendo así con la inocuidad de los mismos.

Al finalizar el curso el participante será capaz de:

- Explicar el concepto de alimento, alimento adulterado y contaminado.
 - Conocer las enfermedades de origen alimentario: transmisión, agentes causantes, métodos de prevención.
 - Reconocer peligros biológicos, químicos y físicos presentes en diferentes alimentos.
 - Conocer diferentes métodos de conservación de alimentos y los controles respectivos.
 - Conocer los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
 - Reconocer la importancia de establecer un sistema documental y sistemas integrados para el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria.
 - Identificar la legislación nacional vigente en tema de inocuidad de alimentos.
 - Identificar los conceptos básicos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés).
-

2. CONTENIDO

El temario completo del curso y la duración de cada tópico es el siguiente:

Módulo 1: Generalidades de manipulación de alimentos

- **Duración: 9,5 horas.**
- **Distribución:**
 - Capítulo I: Introducción.
 - Capítulo II: Importancia de las BPM.
 - Capítulo III: Principios de nutrición sobre guías de alimentación.
 - Capítulo IV: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
 - Capítulo V: Métodos de conservación de alimentos.
 - Libro de Trabajo 1: Detectives Alimentarios (análisis de casos de ETA).
 - Material de Lectura: Alimento, alimento contaminado y alimento adulterado.
 - Material de Lectura: Microorganismos patógenos relevantes en alimentos.

Módulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- **Duración: 9 horas.**
 - **Distribución:**
 - Capítulo VI: Lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura.
 - Capítulo VII: Procedimientos estandarizados de operación (SOP por sus siglas en inglés).
 - Capítulo VIII: Procedimientos estandarizados de operación para la limpieza y desinfección (SSOP por sus siglas en inglés).
 - Libro de Trabajo 2: Detección de malas prácticas de manufactura.
 - Material de Lectura: Preparación de soluciones desinfectantes.
-

-
- Material de Lectura: Temperatura de cocción de los alimentos.
 - Material de Lectura: Uso de Termómetros.
 - Material de Lectura: Recibo de materias primas, refrigeración, congelación.
 - Material de Lectura: Transporte, preparación de soluciones desinfectantes.

Módulo 3: Legislación Nacional de Alimentos

- **Duración: 2 horas.**
- **Distribución:**
 - Capítulo IX: Legislación Nacional.
 - Material de Lectura: Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura y Reglamento de Servicios de Alimentación al Público.
 - Material de lectura: Responsabilidad autoridades sanitarias, empresas y manipulador de alimentos.

Módulo 4: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés)

- **Duración: 1,5 horas.**
- **Distribución:**
 - Capítulo X: Principios de HACCP y su relación con otros sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad.

A continuación se indica el contenido de los capítulos de los cursos y su relación con el Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de Alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje N° 36666-S.

MODALIDAD: E-LEARNING

Cuadro I. Relación de los contenidos del curso Inocuidad y Manipulación de Alimentos con el contenido curricular incluido en el decreto N° 3666-S.

Contenido curricular incluido en el decreto N° 3666-S		Apartado asociado del curso Inocuidad y Manipulación de Alimentos
A. Legislación y Responsabilidad en Inocuidad de Alimentos	Responsabilidad de las empresas	Módulo de Legislación
	Responsabilidad de las autoridades sanitarias	
	Responsabilidad del manipulador de alimentos	
B. De los Alimentos	Definición de alimento y composición básica	Módulo de Generalidades de Manipulación de Alimentos
	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, 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		
C. Hábitos de higiene del manipulador de alimentos	Enfermedad transmitida por alimentos y agua (ETA): infección, intoxicaciones, parasitosis y alergias	Módulo de Buenas Prácticas de Manufactura
	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	
	Uso de uniforme completo	

Cuadro I (continuación). Relación de los contenidos del curso Inocuidad y Manipulación de Alimentos con el contenido curricular incluido en el decreto N° 3666-S.

Contenido curricular incluido en el decreto N° 3666-S		Apartado asociado del curso Inocuidad y Manipulación de Alimentos
D. Controles en las etapas de producción y transporte de alimentos	<u>Importancia de la selección de proveedores y materias primas</u>	Módulo de Buenas Prácticas de Manufactura
	<u>Importancia del almacenamiento adecuado de los alimentos</u>	
	<u>Conservación de alimentos en servicios de alimentación</u>	
	<u>Condiciones a controlar durante la etapa de recibo y almacenamiento (uso correcto del refrigerador y congelador)</u>	
	<u>Condiciones que deben cumplir las unidades de transporte utilizados para alimentos (materias primas, producto terminado y servicios de Alimentación móviles)</u>	
	<u>Controles que se deben aplicar durante la elaboración, tales como cocción, descongelación, enfriamiento, recalentamiento de alimentos entre otros</u>	
	<u>Prevención de la contaminación cruzada</u> Abuso de tiempo y temperatura, (considerar: proceso, almacenamiento, comidas para llevar y catering)	
	<u>Prevención de la contaminación durante el autoservicio, servicio (o empaque) de alimentos</u>	
E. Limpieza y desinfección en un establecimiento de producción de alimentos	<u>Uso y verificación termómetros</u>	Módulo de Buenas Prácticas de Manufactura
	<u>Diferencia e importancia de la limpieza y desinfección</u>	
	<u>Manejo (preparación de disoluciones de desinfectantes) y almacenamiento de productos químicos para la limpieza y desinfección</u>	
	<u>Equipos e implementos utilizados en la limpieza y desinfección</u>	
	<u>Técnicas de limpieza y desinfección.</u> Limpieza y desinfección del establecimiento y equipos.	
	<u>Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos (incluir además grasas y aceites)</u>	
	<u>Importancia del control de plagas (insectos, roedores y aves) en los establecimientos de alimentos</u>	

3. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

La capacitación de Inocuidad y Manipulación de Alimentos modalidad e-learning (avalada por Instituto Nacional de Aprendizaje) se recibe directamente desde nuestra página web **www.cita-elearning.com**. La distribución del tiempo requerido para desarrollar los diferentes temas quedará bajo criterio del participante; sin embargo, se asignará un periodo máximo de **15 días** para completar el temario antes mostrado.

Este curso es de aprovechamiento por lo que los participantes deben ser evaluados para garantizar que, al finalizar el curso, cuentan con los conocimientos y destrezas necesarios para poder cumplir con sus responsabilidades como manipuladores de alimentos.

La evaluación del curso contempla la realización de un examen electrónico al completar cada módulo, para un total de 4 exámenes virtuales. Es necesario que el estudiante apruebe cada examen para poder avanzar al curso siguiente, en caso contrario deberá repetir el examen cuantas veces sea necesario hasta obtener una nota superior a 75. Adicionalmente, el estudiante dispone además de una serie de ejercicios y prácticas virtuales que se presentan durante el desarrollo de los cursos que le permitirán reforzar los conocimientos adquiridos.

Por último, la evaluación del curso contempla la realización de dos tareas que complementan el aprendizaje, las cuales deben obtener una nota mayor a 70. Asimismo, los estudiantes recibirán la retroalimentación correspondiente de los documentos que envían.

A continuación se muestra el desglose general de la evaluación del curso:

Evaluaciones virtuales:

- Examen Módulo 1 **25%**
- Examen Módulo 2 **25%**
- Examen Módulo 3 **20%**
- Examen Módulo 4 **20%**

Tareas

- Libro de Trabajo 1**5%**
- Libro de Trabajo 2**5%**

Una vez concluido el plazo para finalizar el curso, la emisión del certificado tarda alrededor de 15 días para ser entregado al participante

4. MEDIOS PARA REALIZAR CONSULTAS

- Asistencia técnica directa por parte del tutor del curso.
- Asesoría remota por correo electrónico, chats y foros.

5. MONTO DE LA INVERSIÓN:

US \$40 POR LICENCIA, se realizan además paquetes institucionales.

NOTA: Los cursos permanecen abiertos durante todo el año, sin embargo, se deben respetar los períodos de matrícula establecidos. No obstante, el curso no tiene horario fijo (curso asincrónico) y cuenta con el apoyo de un tutor que lo va guiando durante todo el proceso de aprendizaje.

Solicite más información, contáctese con:

Marcela Fallas: capacitacion.cita@ucr.ac.cr o al teléfono (506) 2511-8845.