

## SEMINARIO

# Preparación y Manipulación Segura de Alimentos

### PRESENTACIÓN

El manejo inadecuado de los alimentos ha representado un problema de salud pública debido a que favorece la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria. Se conoce que más de 200 enfermedades pueden transmitirse a través de los alimentos.

La falta de conocimiento conlleva a las malas prácticas en la manipulación de los alimentos, facilitando la aparición de estas enfermedades, las cuales pueden llevar aun hasta la muerte de los consumidores.

El rol o papel que juega el manipulador de alimentos es muy importante. Toda persona que trabaja con alimentos, tiene la responsabilidad asegurarse que la comida que prepara y sirve es sana para comer. La educación de los manipuladores de alimentos debe ser un compromiso para todo establecimiento de comida con el fin de garantizar ¡Comida segura en todo momento!

### OBJETIVOS

- Enumerar de forma correcta las maneras en que se contaminan los alimentos al ser manipulados por las personas.
- Enunciar verbalmente posibles formas de contaminación cruzada y como evitarlos.
- Enumerar los pasos para calibrar en forma correcta un termómetro bi metálico de varilla, para medir la temperatura en los alimentos.
- Identificar las prácticas correctas en la preparación de los alimentos.
- Enunciar las diferencias entre limpieza y sanitización de alimentos, área de trabajo y utensilios empleados.
- Demostrar cómo se limpia y sanitizan los alimentos, el área de trabajo y los utensilios para evitar la contaminación.

### CONTENIDO

- El empleado que maneja Alimentos.
- ¡Maneje los alimentos con precaución!
- Compre, recepcione y almacene correctamente.
- Prepare con seguridad.
- Sirva con excelencia.

<p><b>DURACIÓN</b></p>	<p>El seminario – taller se desarrollará en 4 y el curso está orientado a:  Manipuladores de Alimentos, es decir todo individuo que en el ejercicio de su actividad laboral, está en contacto, directa o indirectamente con productos alimenticios destinados al consumo humano, como ser chef, cocineros, ayudantes de cocina, personal de limpieza y personal de servicio de alimentos.  Personas dedicadas a supervisión de los procesos de preparación y servicio de los alimentos en los establecimientos de comidas, como ser coordinadores de seguridad e higiene, personal de salud, comités de vigilancia.</p>
<p><b>REQUERIMIENTOS PARA LA EMPRESA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asignar una persona enlace por parte de la empresa con el personal de PROCINCO, que esté pendiente de las incidencias tanto antes y durante todo el desarrollo de la capacitación.</li> <li>• Disponer de un salón privado (libre de interrupciones durante el tiempo de la capacitación) que reúna las condiciones y equipo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El mismo debe estar limpio, ordenado, ventilado, iluminado y con mobiliario adecuado de acuerdo al número de participantes (mesas y sillas cómodas).</li> <li>✓ Un baño y un dispensador de agua (oasis) cercano para uso del facilitador y los participantes.</li> <li>✓ Mesa rígida disponible para instalar el equipo de proyección y demás materiales a usar.</li> <li>✓ Extensión eléctrica de al menos 6 pies, con tomacorrientes para 110 voltios.</li> <li>✓ Equipo de Proyección y Audio (Data show, parlantes).</li> <li>✓ Reproducir el manual antes de iniciar el curso en papel tamaño carta tal y como es enviado por PROCINCO. Asimismo, incluir en su última hoja el Formato de Evaluación del Curso, mismo que es parte imprescindible del manual.</li> </ul> </li> <li>• Contar con todos los materiales solicitados por los consultores antes de iniciar el curso. (Pizarra acrílica, papelógrafo, marcadores de distintos colores, lápices y otros solicitados por el consultor). En los cursos técnicos, el consultor le indicará los materiales extras que necesitará para llevar a cabo la capacitación.</li> <li>• Asegurar la puntualidad de los participantes de acuerdo a la hora indicada. Si pasados 30 minutos de la hora de inicio no se cuenta con el mínimo de 15 participantes (máximo 25 participantes) se dará por cancelado el evento y se le aplicará a la empresa la penalidad correspondiente.</li> <li>• Permitir un receso de hasta 15 minutos por cada dos horas de instrucción, y disponer de un tiempo para almuerzo, definido en la solicitud del curso (se sugiere un refrigerio para participantes)</li> <li>• Presentar al facilitador frente a la audiencia en cada curso impartido y entregar antes de iniciar el curso la lista de participantes al instructor sin errores y conforme el formato de PROCINCO. Si hubiese errores, la empresa es responsable de su corrección. La empresa tiene una hora después de iniciado el curso para hacer las correcciones.</li> <li>• Indicar (al momento de iniciar) la rutas de evacuación en caso de una emergencia.</li> </ul>