



“INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS”

CAPACITACIÓN EN
MANIPULACIÓN
HIGIÉNICA DE LOS
ALIMENTOS

Organizado por la
Dirección de
Bromatología de la
Provincia del Neuquén
para el personal de las
escuelas del C.P.E.
Ciudad del Neuquén

*ALIMENTOS MÁS SEGUROS DEL
CAMPO A LA MESA*

LINEAMIENTOS BÁSICOS

- OCTUBRE 19, 23 y 25

- NOVIEMBRE 08, 13 y 15

AÑO 2017

PROPÓSITO:




Contribuir al fortalecimiento de las capacidades de los capacitados, a la internalización de conceptos básicos sobre la manipulación segura de los alimentos, que contribuyan a garantizar la inocuidad de los alimentos que ofrecen en los establecimientos educativos.

OBJETIVO:

Facilitar la educación en seguridad alimentaria. Brindar las herramientas necesarias, según el caso, que favorezcan a develar y a dar respuesta a los requerimientos de los diferentes actores involucrados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Releva inquietudes y necesidades de los participantes que serán capacitados e identificar los problemas relacionados con los alimentos que puedan surgir. Para ello se:

-  Promoverá la adquisición de conceptos claros por parte de los capacitados, acerca de sus condiciones de elaboradores de alimentos, las obligaciones y responsabilidades y los mecanismos de que disponen para actuar;
-  Brindará herramientas para fortalecer la autonomía de los capacitados a la hora de tomar decisiones y de resolver eventuales problemas que se les puedan presentar;
-  Promoverá la aparición de actitudes positivas ante la propia formación de los capacitados como responsables en la elaboración y distribución de alimentos inocuos, generando conductas responsables, y pudiendo ser un replicador de lo aprendido, brindando información en el seno de su entorno cercano, familiar y social.

DESTINATARIOS:

Auxiliares de Servicio del C.P.E. involucrados en tareas de comedores escolares y refrigerio.

MODALIDAD:

Los cursos tienen una duración de 10 hs. reloj.

Al final del mismo se realiza un examen. De ser aprobado, se extiende el Certificado con el que pueden acceder a la Libreta Sanitaria.

CAPACITADORA:

Profesora Isabel Teresa Lombardi, Lic. en Tecnología Industrial de los Alimentos (U.A.D.E.), Master en Dirección de Empresas (U.S.A.L.) del área de capacitaciones de la Dirección de Bromatología de la Prov. del Neuquén.

PROGRAMA PRELIMINAR:

- ✚ Apertura y presentación de los participantes.
- ✚ Introducción a la propuesta de capacitación.
- ✚ Educación en Manipulación Higiénica de los Alimentos. Lineamientos generales.
- ✚ Taller participativo para la consolidación y validación de los contenidos.

CONTENIDOS DEL CURSO:

- a) Contaminación de los alimentos. Peligros físicos, químicos, y biológicos.
- b) Factores que inciden en la contaminación de los alimentos.
- c) Las 5 M a tener en cuenta para la prevención de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (E.T.As).
- d) Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.).
- e) Nociones de las E.T.As más frecuentes.
- f) Mecanismos de transmisión de las E.T.A.s. Alimentos involucrados y formas de prevención.
- g) Influencia del tiempo y la temperatura en el desarrollo microbiano.
- h) Métodos de conservación de los alimentos.
- i) Métodos de limpieza y desinfección de los Establecimientos
- j) Control de plagas: ¿por qué? ¿Cómo?

FUNDAMENTACIÓN:

Las deficiencias en las prácticas de higiene alimentaria de un establecimiento pueden ser atribuidas a diversos factores:

- ✓ Falencias en las tareas de limpieza y desinfección,
- ✓ Deficiencias en el circuito (layout) que el producto sufre,
- ✓ Parámetros fuera de control (tiempo- temperatura, pH, aw)
- ✓ Y/o falta de entrenamiento, o supervisión inadecuada de las tareas de los manipuladores.

La relación existente entre malas prácticas de manipulación de alimentos y la ocurrencia de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (E.T.A.) está bien documentada.

El entrenamiento en higiene de los alimentos es de fundamental importancia en este sentido. Todo el personal de los establecimientos elaboradores de alimentos, deben tener conciencia de su papel y responsabilidad, en la protección del alimento contra la contaminación física, química o biológica.

Los manipuladores deben tener el conocimiento necesario y la experiencia suficiente para manipular los alimentos de manera higiénica.

Aquellos que manipulan productos químicos de limpieza, desinfección u otras sustancias químicas potencialmente peligrosas, deben conocer las técnicas seguras de manipulación de esos productos.

Todas las personas que participan en la producción de alimentos, desde la producción primaria hasta el consumo, deben ser entrenadas en B.P.M. (Buenas Prácticas de Manufactura), y conocer sus responsabilidades. (Fuente: OPS).

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria en la República Argentina (Art. 21 C.A.A.). El C.P.E. es el responsable de la capacitación y entrenamiento en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) del personal que manipula alimentos en los establecimientos educativos.

La competencia del personal que manipula alimentos puede ser evaluada a través de sus actitudes y prácticas durante la ejecución de sus tareas.

La comprobación de la competencia, y la capacitación de los manipuladores de alimentos, resultan fundamentales durante la realización de una verificación, o auditoría oficial.

Estándar de Competencia de los Manipuladores de Alimentos

Un manipulador de alimentos entrenado y capacitado adecuadamente debería poder demostrar que:

- ☑ Tiene conciencia de su responsabilidad respecto de la manipulación higiénica de los alimentos
- ☑ Usa y mantiene la vestimenta (uniforme o ropas protectoras) en condiciones de limpieza (deben olerse y verse limpias)
- ☑ Se lava las manos de manera adecuada y con una frecuencia suficiente según el tipo de actividad realizada
- ☑ Mantiene un nivel de higiene personal adecuado
- ☑ Ante la presentación de alguna patología y/o herida que pudiera afectar la inocuidad de los productos notifica a su superior, y realiza la buena práctica adecuada (vendaje impermeabilizante, retiro de la línea de producción)
- ☑ Mantiene Buenas Prácticas de Manipulación durante las operaciones
- ☑ Mantiene las áreas de trabajo limpias y desinfectadas
- ☑ Reconoce las prácticas que pudieran provocar la pérdida de inocuidad del alimento
- ☑ Tiene conocimientos acerca de contaminación cruzada y de las medidas para prevenir su ocurrencia
- ☑ Mantiene registros de las actividades de manera adecuada
- ☑ Realiza medidas correctivas cuando toma conocimiento que en algún punto del proceso, pudiera haberse afectado la inocuidad del producto
- ☑ Cuando sus tareas así lo requieran, recibe y controla materias primas y realiza controles de temperatura
- ☑ Identifica aquellos factores (extrínsecos e intrínsecos del alimento) que deberían encontrarse bajo control para prevenir el crecimiento bacteriano

Artículo 21 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 029 y N° 171, 12.04.00)

"A) El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Única expedida por la Autoridad Sanitaria Competente, en todo el Territorio Nacional.....

D) (Res Conj 195 y 1019, 04.12.01) La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro 587/97 (MSyAS) que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 80/96, deberá, dentro del plazo de 1 (UNO) año, contado a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimientos de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas. El contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional.

La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la Libreta Sanitaria.

E) La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada el trámite para la obtención de la libreta sanitaria es del empleador.....

Las libretas sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan fuera de los establecimientos quienes deberán llevarlas consigo; sin perjuicio que el empleador es depositario de dichas libretas.

La Libreta Sanitaria Nacional podrá ser requerida por la Autoridad Sanitaria toda vez que lo considere necesario, en virtud de lo estipulado en la Ley N° 18284.

En caso de robo, deterioro o pérdida de la libreta, deberá solicitarse un nuevo ejemplar de la misma dentro de un plazo de siete días hábiles, previa presentación de la denuncia policial pertinente.