



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Profesora Carolina Peñalver
Profesora Janet Rodríguez

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

CONTENIDO

1. Introducción.
 2. Concepto de educación sanitaria.
 3. Higiene de los alimentos, programas y educación sanitaria.
 4. Datos y cifras de ETA mundial 2020.
 5. Educación sanitaria en el contexto actual del país.
 6. Enfermedades infecto contagiosas ETA 2020.
 7. Programas de formación personal, legislación, capacitación, control, evaluación.
 8. Objetivos, finalidad de educación sanitaria.
 9. Programa de reuniones educativas.
 10. Evaluación de actividades realizadas.
 11. Factores a considerar para desarrollar un plan de capacitación para manipuladores de alimentos.
 12. Conclusión
-

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

Introducción

- Todas las personas tienen derecho de consumir alimentos que no sean nocivos para la salud.
- 5% y 10% de la población de los países desarrollados padece anualmente una toxiinfección y existe un porcentaje mucho mayor en países en vía de desarrollo.
- Hay un aumento de números de enfermos anuales afectando los costos sanitarios.
- Mas del 90% de las ETA podría evitarse si se llevara una adecuada formación sanitaria a los manipuladores de alimentos.
- En 1999 en informe sobre la inocuidad de alimentos, la OMS insta a los Estados miembros a implantar programas de educación sanitaria de los manipuladores y de los consumidores, además aconseja que este tipo de formación se incluya en planes de estudios de la enseñanza primaria y secundaria.
- La formación de manipulador es esencial y para ello se necesita una legislación que obligue a esta preparación (Comunidad Económica Europea, Resolución en Venezuela). Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos. GACETA OFICIAL. NUMERO 5.097, 18 SEPTIEMBRE 1996.
- Existen Programas Sanitarios de los países (educación sanitaria) .



Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

Para evitar que el hombre enferme por el consumo de alimentos contaminados, es necesario aplicar **Medidas Sanitarias:**

A nivel de las fuentes de contaminación:

PRIMARIAS: El hombre manipulador de alimentos.

SECUNDARIAS: Los vehículos de los agentes etiológicos (agua, aire, polvo, insectos roedores, utensilios y/o equipos sucios) e instalaciones.

A NIVEL DEL ALIMENTO: Medidas de conservación.



EDUCACIÓN SANITARIA: Es un proceso dirigido a promover estilos de vida saludables (hábitos, costumbres, comportamientos) a partir de las necesidades específicas del individuo, familia o comunidad. Las personas han de adquirir conocimientos, aptitudes e información que les permita elegir opciones saludables, por ejemplo con respecto a su alimentación y a servicios de salud que necesitan (2016).

- OMS. Manual de educación sanitaria-BVSMINSA. <http://bvs.minsa.gob.pe>
- OMS. ¿Qué es la promoción de la salud?. Agosto 2016. <https://www.who.int>

Higiene de los Alimentos

Educación Sanitaria



PROGRAMAS DE
PROTECCIÓN DE LOS
ALIMENTOS

PROGRAMAS DE
ASEGURAMIENTO DE LA
INOCUIDAD

PROGRAMAS INTEGRADOS
DE LA INOCUIDAD

CONTROL
HIGIÉNICO
DE
ALIMENTOS

CONTROL
HIGIÉNICO
DEL MEDIO
AMBIENTE

CONTROL
HIGIÉNICO DE
EDIFICACIONES E
INSTALACIONES,
MATERIALES
EQUIPOS Y
UTENSILIOS

CONTROL
HIGIÉNICO
DEL
PERSONAL

CLINICA
PACIENTES
VIGILANCIA
EPIDEMIOLOGI
CA DE LAS
ETA
TURISMO

PLAGAS, SUELOS,
AIRES, AGUAS,
EXCRETAS, RESIDUOS
SOLIDOS Y LÍQUIDOS,
ANIMALES, PLANTAS,
ANTIBIOTICOS,
ALIMENTOS
FUNCIONALES,
NUTRACEUTICOS

ESTABLECIMIENTOS
DE PREPARACION DE
ALIMENTOS
EXHIBICIÓN,
SERVICIO, VENTA
PROBLEMAS
SANITARIOS

**EDUCACIÓN
SANITARIA
MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS
PUBLICIDAD**

LEGISLACIÓN
ALIMENTARIA Y
SANITARIA

ORGANISMOS
INSPECCIONES
AUDITORIAS
EMERGENCIAS Y
DESASTRES

PRODUCCIÓN
BIOTECNOLOGÍA
TOXICOLOGÍA
HIGIENIZACIÓN
CONSERVACIÓN
PROCESAMIENTO

ETIQUETADO,
EMPAQUES O
ENVASES,
NANOTECNOLOGÍAS

TRANSPORTE,
DISTRIBUCIÓN Y
CONSUMO

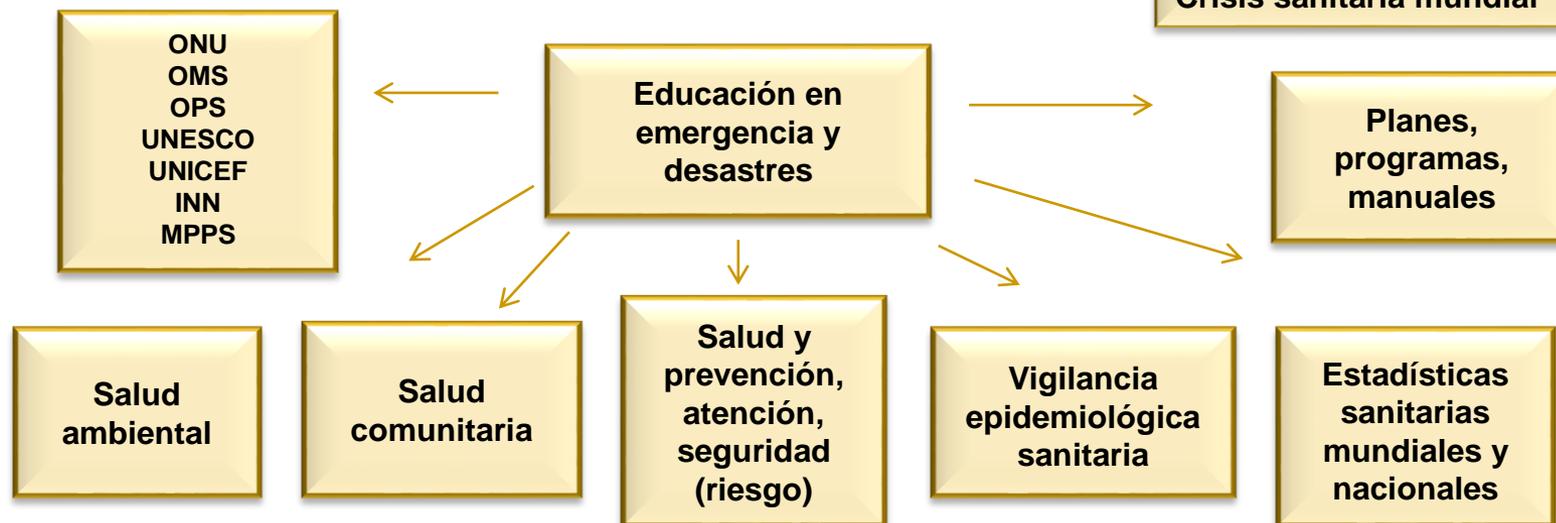
SEGURIDAD
SANITARIA
GESTIÓN
RIESGOS

SALUD E
HIGIENE
CORPORAL

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

Educación sanitaria en el contexto actual en el país 2020

Crisis humanitaria compleja
Crisis sanitaria mundial



CASOS EMERGENCIAS Y DESASTRE

- Bonvecchio A y Mata R. Pautas técnicas para la atención nutricional en situaciones de emergencia y desastres. Instituto Nacional de Nutrición. Caracas: Imprenta del INN; 2002.
- Machín M. UCV ¡Presente! En la tragedia de Vargas. Universidad Central de Venezuela. Dirección de información y relaciones. Caracas, mayo 2000.
- Villarroel G. Documento país. Reducción de riesgo de Desastre a nivel Nacional. Oficina Ayuda Humanitaria de la Comisión Europea, Cruz Roja, Caritas de Venezuela, Protección Civil y Administración de Desastre. Venezuela, 2008.
- Peñalver C; Villarroel I; Acosta C; Alimentación en emergencia en caso de desastre. Plan de emergencia nutricional en caso desastre. Ministerio de la Defensa. Servicio de Alimentación del Ejército. Departamento de Logística y Finanzas. Sección de Producción y Alimentación. Caracas, 2000.
- Acosta C y Moya Z. Jornadas ¿Existe en nuestro país seguridad alimentaria en situación de emergencia? Planificación, coordinación, acción. Caracas: Impresos Mundo Grafico. C.A.; 2000.

CASOS NORMALIDAD

- Barboza D; Tancredi D; Estancio A; De Ordaz D; Ornes, C; Rivas, Siloyde; Moreno, L. Las guías de alimentación en la escuela Vol. I de 1º a 3º grado y Vol. II de 4º a 6º grado. CENAMEC/FUNDACION CAVENDES. Caracas, 1995.
- INN. Conservación de alimentos. Dirección Técnica. División de Educación. Caracas: Imprenta del INN; ISBN 980-6129-15-6.
- INN. Instructivo para el uso del formulario "Lista de alimentos recomendados para las cantinas de planteles educacionales". Comisión nacional interministerial de cantinas escolares (Ministerio Educación, Fomento, Sanidad y asistencia Social, Superintendencia de Protección al consumidor, INN). Dirección Técnica. División de Educación. Departamento de educación formal. Caracas: Imprenta del INN; 1987.
- Beghin I. Apuntes didácticos de Nutrición. Taller en Nutrición Comunitaria. Fundación CAVENDES Aniversario 1983-1998. Caracas: Publicaciones de la Fundación CAVENDES; 1996.

Datos y cifras de ETA mundial 2020

La carga de enfermedades de transmisión alimentaria es considerable

Cada año las ETA afectan:

- 1 de cada 10 personas a pesar de ser prevenibles,
- Provocan la pérdida de 33 millones de años de vida saludable,
- Pueden ser mortal especialmente en menores de 5 años, 420000 $\frac{1}{3}$ de ellas en niños,
- **2015 (crisis):** por alimentos insalubres (como carne animal mal cocinada, frutas y hortalizas contaminadas con heces o pesticidas y mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas, otros) tenemos infecciones diarreicas, salmonelosis, enfermedades gastrointestinales, infección escherichia coli.
- **2015 (normalidad):** por intoxicación por hongos, parásitos, peces, mariscos, plantas, químico como bisfenol, solanina, micetismo, parasito anisakiasis, glutamato monosódico, intoxicación por melanina.

Las enfermedades de transmisión alimentaria en la Región de las Américas

- Cada año 77 millones de personas enferman y más de 9.000 mueren en las Américas a causa de enfermedades de transmisión alimentaria. Las enfermedades diarreicas representan el 95% de las enfermedades de transmisión alimentaria en la región.

OMS: Inocuidad de los alimentos. https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/es/

OPS/OMS. Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades. Washington, 2016. www.paho.org/hq/index.php?option=10639%3A2015...alimentos.

OMS. Informe de la OMS señala que los niños menores de 5 años representan casi un tercio de las muertes por enfermedades de transmisión alimentaria. 2015. www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/es

OPS/OMS. Cinco consejos de la OPS/OMS para preparar comidas de fiestas en forma segura y saludables. 2015. www.paho.org/hq/index.php?option=com...id=11534%3A2015...

Datos y cifras de ETA mundial 2020

Principales agentes etiológicos de las enfermedades de transmisión alimentaria

Pueden ser provocadas por la presencia de:

- **Bacterias:** • **Listeria.** Puede provocar bacteriemia y meningitis, y suele propagarse por el consumo de hortalizas crudas, alimentos listos para el consumo, carnes procesadas, pescado ahumado o quesos blandos contaminados. • **Brucella.** Suele transmitirse a través de la leche no pasteurizada o el queso fabricado con leche de cabras u ovejas infectadas. Puede provocar fiebre, dolor muscular, artritis grave, fatiga crónica, síntomas neurológicos y depresión. • **Vibrio cholerae.** Se transmite a través de alimentos contaminados. Causa diarrea acuosa que puede ser mortal en pocas horas si no se trata.
- **Virus:** • **Virus de la hepatitis A.** Se transmite por alimentos contaminados por heces de personas infectadas. Causa ictericia, náuseas, anorexia, fiebre, malestar y dolor abdominal.
- **Parásitos:** • **Toxoplasma gondi.** Causante de la toxoplasmosis, se transmite a través de carne poco cocinada o cruda y productos frescos. Produce pérdida de visión y afecciones neurológicas. • **Taenia solium** (tenia del cerdo) puede provocar quistes en el cerebro (cisticercosis), que es la causa prevenible de epilepsia más frecuente en todo el mundo. • **Echinococcus.** Puede infectar a humanos a través de alimentos contaminados por heces de perro o zorro y provocar la formación de quistes en el hígado, los pulmones y el cerebro. • **Clonorchis sinensis** (trematodo de Asia Oriental) se suele contraer por el consumo de pescado crudo o incorrectamente procesado o cocinado, y puede provocar inflamación y cáncer en los conductos biliares.
- **Productos químicos y toxinas:** • **La aflatoxina** es producida por un moho que crece en el grano almacenado inadecuadamente, y puede provocar cáncer hepático, uno de los cánceres más letales. • **Cianuro.** Puede estar presente en la yuca (mandioca) procesada inadecuadamente.
- **Priones**

ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS-ETA DE VENEZUELA 2020

OPS/OMS

2011: Cólera: 49 casos

2015: Tuberculosis: 80 (63-100)

<https://www.who.int/data/gho>

ESTADOS	ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS-ETA	SITUACION DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN
ANZOATEGUI	MALARIA, VIH, TUBERCULOSIS, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> LIMITACIONES DIAGNOSTICO Y TTO. NO EXAMENES DE CULTIVOS. PROBLESMAS SERVICIOS PUBLICOS. UNION EMPRESAS PRIVADAS PARA MEJORAR NECESIDADES EN EL AREA, EDUCACION SANITARIA EN ESCUELAS, ACTIVIDADES COMO CAMINATAS AYUDA VIH, OTROS.
ARAGUA	TUBERCULOSIS, VIH, HEPATITIS B Y C, SIFILIS, SIKI, CHIKINGUYA, DENGUE, RESISTENCIA MICROBIANA, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> LIMITACIONES DIAGNOSTICO Y TTO. NO HAY RADIOLOGIAS ESPECIALES Y ALGUNOS LABORATORIO, HAY LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA QUE NO FUNCIONA HACE TIEMPO. SE TIENE PENSION EN SALUD. HAY INMUNIZACIONES. SE HACE EDUCACION SANITARIA.
BOLIVAR	SARAMPION, DIFTERIA, TUBERCULOSIS, MALARIA, VIH INFANTIL, DESNUTRICION, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> LIMITACIONES TRANSPORTE, AMPLIO TERRITORIO, INDIGENAS INFECTADOS COVID-19. POCO ESPECIALISTAS INFECTOLOGO. SE REALIZA EDUCACION SANITARIA EN EDUCACION MEDIA Y OTROS.
CARABOBO	ADULTOS DENGUE, VIH, HEPATITIS A, TUBERCULOSIS, HEPATITIS B Y C, SINDROME DIARREICO, SINDROME FEBRILES, COVID-19 NINÑOS TUBERCULOSIS, VIH, SIFILIS CONGENITA Y TARDIA, PROBLEMAS RESPIRATORIOS, DESNUTRICION, DIARREAS, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> LIMITACIONES DE INMUNIZACION (NO VACUNA RETROVIRUS) NO DIAGNOSTICO COVID-19 POR PRUEBA RAPIDA NO ENTRA A UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS (UCI) NO EDUCACION SANITARIA PROBLEMAS HOSPITALARIOS
FALCON	DIARREAS, HEPATITIS A, HIV, SIFILIS CONGENITAS, TUBERCULOSIS, DENGUE, MENINGUITIS, DIFTERIA, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> NO HAY VACUNAS FALTA EXAMENES DE LABORATORIO Y RADIOLOGIA PROBLEMAS ECONOMICOS LIMITACIONES EN SERVICIOS PUBLICOS (LUZ, AGUA, GAS, TRANSPORTE) NO LLEGA A TIEMPO EXAMENES DE COVID-19 SE LAVAN MAS MANOS, USO ANTIBIOTICO, SE CUMPLIO PRTOCOLO. EDUCACION SANITARIA AL PERSONAL.
LARA	INFECCIONES ANEMICAS POR CARIES O POR OTRAS CAUSAS, COMPLICACIONES POST QUIRURGICAS INFECCIOSAS, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> POCAS CAMAS DE UCI SE HACE PREVENCIÓN
MARACAIBO	TUBERCULOSIS, VIH, MALARIA, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> LIMITACIONES EN SERVICIOS PUBLICOS (LUZ, AGUA, GAS, TRANSPORTE) PROBLEMAS HOSPITALARIOS EXAMENES Y TRATAMIENTOS.
NUEVA ESPARTA	ENF INFECTORESPIRATORIAS, ENF. POSTOPERATORIA, INFECCIONES HERIDAS, VIH, PALUDISMO, MALARIA, LESMANIASIS, LEPTOPIROSIS, PARASITOSIS, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> EDUCACION SANITARIA EN GENERAL POBLACION Y PERSONAL. FOCO INFECCION COVID-19
SAN CRISTOBAL	ENF. INFECCIOSAS Y TROPICALES, TUBERCULOSIS, MALARIA, DENGUE, LEPTOPIROSIS, LEPRO, LANGIOLITIASIS, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> POBREZA EN COMUNIDADES, DESNUTRICION SE HACE PREVENCIÓN SE APLICA PROTOCOLO COVID-19, IFECTADOS INMIGRANTES VENEZOLANOS. PROBLEMAS HOSPITALARIOS
SUCRE	MALARIA, TUBERCULOSIS, COVID-19	<ul style="list-style-type: none"> POCA PREVENCIÓN
Deltamacuro	VIH, TUBERCULOSIS, MALARIA, HEPATITIS, DESNUTRICION,.	<ul style="list-style-type: none"> Desnutrición de población indígena, poco consumo de proteínas Charlas pero por cultura poco cumplimiento de normas higiénica y practicas sexuales.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

1- Programa de formación del personal

Capítulo X de la Directiva 93/43/CEE de Unión Europea sobre higiene alimentaria: “las empresas del sector alimentario garantizarán la práctica y la formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral”. Para conseguir la máxima eficacia de las personas es imprescindible establecer un plan de formación continuada.

Según esta **Directiva y de los Principios Generales del CODEX Alimentarius**, los contenidos del programa de formación se deberán adaptar a las características propias de cada empresa y del sector alimentario correspondiente. Contenido será:

- Conocer nuestra industria
- La calidad
- HACCP
- Normativa sobre higiene de los alimentos
- Microbiología básica
- Conservación de los alimentos
- Microbiología alimentaria
- Buenas prácticas de elaboración y control del proceso
- Análisis fisicoquímicos y microbiológicos en el control de productos alimentarios.
- Buenas prácticas de recepción, almacenamiento, distribución y transporte de productos alimenticios.
- Niveles de conocimientos y responsabilidad.

Puig-Durán J. Ingeniera, autocontrol y auditoría de la higiene en la industria alimentaria. España: Ediciones Mundi-Prensa; 1999.

Majem L.; Aranceta J.; Mataix J. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. España: Editorial Masson Elsevier. 2da. Edición; 2006.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

2- Reglamento de manipuladores de alimentos el Real Decreto 2505/1983 (4 agosto): condiciones que deben cumplir los manipuladores de alimentos, en relación con las practicas de manipulación e higiene en detrimento de los exámenes médicos hasta la fecha.

3- Estudios en Canadá, EE.UU. e Inglaterra la eficacia de la formación sanitaria de manipuladores manifiesta que el grado de conocimiento mejora significativamente después de la formación.

4- OMS en documento de vigilancia sanitaria y gestión para manipuladores de alimentos 1989 confirma lo expuesto el Real Decreto 2505/1983, 4 agosto dando sensación de seguridad y dar relajación de los hábitos higiénicos sin evaluación medica y exámenes, siendo esto ultimo inadecuado.

5- Real Decreto 2207/1995: propone nueva concepción en la formación de manipuladores donde las empresas del sector alimentario asuman la responsabilidad de desarrollar programas de formación de higiene de los alimentos antes dictados por autoridades sanitarias.

6- Real Decreto 202/2000 (11 febrero): establecen normas básicas y dan obligatoriedad a empresas para formar los manipuladores, controlados por las autoridades sanitarias, con el carnet de manipulador de alimentos (Real Decreto 50/1993).

7- UE. 1993 publica circular donde insta a sus Estados miembros a pasar de una etapa coercitiva a una etapa de colaboración con la industria, la distribución y la restauración (HACCP y guía de buenas practicas de manipulación de alimentos).

Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Nutrientes y alimentos. MMV Editorial Oceano/ergon. Volumen I. 2002.

Puig-Durán J. Ingeniera, autocontrol y auditoria de la higiene en la industria alimentaria. España: Ediciones Mundi-Prensa; 1999.

Majem L.; Aranceta J.; Mataix J. Nutrición y salud publica. Métodos, bases científicas y aplicaciones. España: Editorial Masson Elsevier. 2da. Edición; 2006.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

- **Entre las personas que precisan educación y entrenamiento:** oficiales del gobierno, de forma que pueden conocer los hechos básicos para la prevención; especialistas en higiene de los alimentos; incluyendo médicos, veterinarios, auxiliares, directivos, trabajadores de plantas y otro personal sanitario.
- **Entre los establecimientos que se da educación y entrenamiento:** hospitales, restaurantes, hoteles, fabricas, productores de alimentos, universidades, escuelas, asociaciones, agencias de fiestas, hogares, medios de comunicación, otros.
- **Ciclo de formación:** determinar las necesidades de formación, establecer los objetivos, planificar la formación, llevarla a efecto, evaluar.
- **Motivación del personal:** necesidades para la tarea, necesidades de grupo, necesidades individuales.
- **Calidad e higiene de los alimentos:** un sistema de vigilancia de la calidad de los alimentos y de todos los aspectos de su higiene e inocuidad debe establecerse con ayuda de un oficial de salud ambiental y/o con un especialista en control de alimentos. Este debe comprender: indicadores de calidad e higiene de los alimentos, seguimiento y personal, lista de medidas a tomar si no hay cumplimiento, lista de personal de control de alimentos para asesoramiento y asistencia técnica, programa de capacitación para supervisores y personal.

Capacitación: es el proceso educativo y permanente para adquirir conocimientos, destrezas y actividades necesarios para el desarrollo personal y colectivo.

Control: se caracteriza por una serie de registros en donde se anota el comportamiento de los procesos; con este se pueden evaluar las acciones y los planes previstos.

Evaluación: es la medición de las consecuencias deseables o indeseables de las funciones realizadas para lograr los objetivos propuestos y, a diferencia de la supervisión, este procedimiento si es calificable, lo que permite asignarle un juicio de valor. Hay que identificar los factores que intervienen en este proceso.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

- **Objetivo de la capacitación:** Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos que vayan a tener contacto directo o indirecto con los alimentos deberán recibir capacitación, y/o instrucción, a un nivel apropiado para las operaciones que hayan de realizar (Codex Alimentarius, 1997).
- **Justificación:** la capacitación es de importancia fundamental para cualquier sistema de higiene de los alimentos. Una capacitación y/o instrucción y supervisión, insuficientes sobre la higiene, de cualquier persona que intervenga en operaciones relacionadas con los alimentos representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo (Codex Alimentarius, 1997).

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

Para la OMS 1998 la educación sanitaria es una labor del personal de salud que consiste en conseguir que la población adquiera conocimientos básicos sanitarios, necesarios para la prevención de enfermedades (atención primaria), los tratamientos en casos de urgencias, la nutrición adecuada, estilos de vida, uso y mantenimiento a sistemas de agua potable e instalaciones para la disposición de excretas y basuras, adecuado procesamiento de alimentos, otros. **LA EDUCACIÓN SANITARIA ES DIRIGIDA AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

¿Quién es un manipulador de alimentos?

Toda persona que interviene en cualquier operación o proceso de manipulación de alimentos. Los de mayor riesgo son los que están dedicados a la elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor, cuyas prácticas pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.



Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

OBJETIVO GENERAL

Disminuir la contaminación de los alimentos en los sitios de preparación, distribución y consumo, y con ello la incidencia de enfermedades transmitidas por los mismos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Lograr que el personal de los servicios de alimentación adquiriera los conocimientos necesarios para desarrollar actitudes y destrezas que la permitan la correcta manipulación de los alimentos.
- Aplicar y comprender las numerosas fases del servicio de alimentación en instituciones y establecimientos y la responsabilidad específica de cada una de ellas.



Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

CON LA FINALIDAD DE:

- Mantener un ambiente sano y libre de agentes etiológicos.
- Eliminar los agentes etiológicos presentes en los alimentos.
- Elevar el grado de resistencia del hombre consumidor, es decir reducir la población susceptible.
- **La EDUCACIÓN SANITARIA es el primer requisito básico dentro de los programas de inocuidad de los alimentos.**



Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

PROGRAMACIÓN DE LAS REUNIONES EDUCATIVAS

Requiere la planificación de las siguientes actividades:

- Obtención de los datos esenciales con relación al problema o la condición existente (visita y evaluación inicial).
- Desarrollo de las actividades tendientes a solucionar, mejorar o modificar al problema o la condición existente.
- Desarrollo de un sistema de evaluación progresiva que asegure el establecimiento y la conservación de los cambios programados.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Se realizará una evaluación final escrita que recogerá información de los participantes.
- Visitas al establecimiento o institución donde se dictó el curso, para observar cambios en el ambiente de trabajo.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

FACTORES A CONSIDERAR PARA DESARROLLAR UN PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Providencia 070-2015. Requisitos para acreditación de curso de manipulación de alimentos. MPPS. Republica Bolivariana de Venezuela.

Zambrano Y. Normas y procedimientos para la planificación de un curso de higiene y manipulación de alimentos. Universidad Central de Venezuela. Escuela de Nutrición y Dietética. Departamento ciencias de Salud Publica. Catedra Ambiente y Salud. Asignatura de Higiene de los alimentos. Caracas, 2002.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

CONSIDERACIONES GENERALES:

- 1. Realizar una EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA** del ambiente de trabajo (condiciones sanitarias del establecimiento) y sobre los conocimientos y actitudes del personal del servicio de alimentación.
(según el resultado del análisis de la evaluación diagnóstica, se determinará el enfoque a dar a los temas y las recomendaciones)
- 2. UBICACIÓN:**
Local situado dentro del área de trabajo. Debe ser amplio, ventilado y de fácil acceso, y que permita la utilización de recursos audiovisuales.
- 3. NUMERO Y SELECCIÓN DE PERSONAL:**
 - El número estará determinado por el tamaño del local. Se recomiendan números no mayores de 20 personas.
 - El grupo a seleccionar debe pertenecer a servicios similares.
 - Debe tratar de cubrirse la totalidad de los manipuladores.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

4. HORARIO Y DURACIÓN:

- Se deben realizar en días hábiles consecutivos y de acuerdo con el horario de trabajo de los participantes.
- Duración promedio 2 horas por día, de un total de 4.

5. RECURSOS:

- Humanos: Personal capacitado en la materia a desarrollar.
- Materiales: Además del local, sillas mesas, rotafolios, carteleras, afiches, láminas de acetato, diapositivas, películas, proyectores y cualquier otro material demostrativo referente a los temas.

Providencia 070-2015. Requisitos para acreditación de curso de manipulación de alimentos. MPPS. Republica Bolivariana de Venezuela.

Zambrano Y. Normas y procedimientos para la planificación de un curso de higiene y manipulación de alimentos. Universidad Central de Venezuela. Escuela de Nutrición y Dietética. Departamento ciencias de Salud Publica. Catedra Ambiente y Salud. Asignatura de Higiene de los alimentos. Caracas, 2002.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

TEMARIO

Sección 1

- Relaciones Humanas
- ¿Cómo aumentar la autoestima?
- Importancia del personal dentro del funcionamiento del servicio.

Sección 2

- Nociones generales sobre microorganismos y parásitos.
- Nociones sobre alimentos y su conservación.

Sección 3

- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Aplicación de Buenas Prácticas de Fabricación y Preparación de Alimentos (BPF).

Sección 4

- Higiene Personal.
- Sistemas de limpieza, desinfección, desechos sólidos y control de plagas.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

DESARROLLO DEL CURSO

Para cada reunión se debe seguir la siguiente **metodología**:

1. Charla-foro.
2. Empleo de recursos audiovisuales.
3. Demostraciones.
4. Cine.
5. Discusiones de grupo.
6. Lectura de material de apoyo.

Método de enseñanza: conferencias, reuniones, talleres, estudio de casos, instrucción programada, ayudas audio visuales, demostraciones.

Material audiovisual: equipos, películas, laminas microscópica, diapositivas, lamina de acetato, computadora, otros.

Estrategias para el desarrollo de programas de capacitación a manipuladores de alimentos

DESARROLLO DEL CURSO

Equipos: microscopios, laminas preparada, muestra de alimentos, rotafolio, retroproyector, proyector diapositivas, proyector de películas.

Estrategias metodológicas del curso: clases teorías o practicas con empleo de recursos audiovisuales, lectura del material de apoyo, demostraciones, discusión de grupos.

Evaluación del curso: se realizara un cuestionario general del curso.

Entrega de credenciales: UCV- Escuela de Nutrición y Dietética los cursos certificados por MPPS numero CM-045. Pagos de Aranceles por participante con firmas del director, el instructor y el contralor sanitario en el modelo de certificado aprobado. Es de carácter obligatorio (Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos. GACETA OFICIAL. NUMERO 5.097, 18 SEPTIEMBRE 1996). Los requisitos están indicados en la Providencia 070-2015 para acreditación de cursos de manipulación de alimentos del MPPS.

- **Existe cursos en países:** cursos de higiene para manipuladores de alimentos España(2003); curso de manipulación de alimentos Venezuela (1997, 2001); curso de estudios higienización alimentaria, México (1975).

1. Hazelwood D y A.D. McLean. Curso de higiene para manipuladores de Alimentos. España: Editorial Acribia, S.A. Reimpresión 2003.
2. INN. Curso de manipulación higiénica de alimentos. Plan Asistencia Alimentaria Popular. Componente: educación nutricional. División de Educación. Dirección Técnica. Acreditado por la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud y Desarrollo Social bajo el No. CM-067. Caracas: Imprenta INN; 2001.
3. INN. Curso de manipulación higiénica de alimentos. División de Educación. Dirección Técnica. Caracas: Imprenta INN; 1997.
4. Jernigan A. K. Higienización alimentaria. Curso de estudios. Centro Regional de Ayuda Técnica. Buenos Aires: Editorial Glem S.A.C.I.F.; 1975.
5. Providencia 070-2015. Requisitos para acreditación de curso de manipulación de alimentos. MPPS. Republica Bolivariana de Venezuela.
6. Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos. GACETA OFICIAL. NUMERO 5.097, 18 SEPTIEMBRE 1996.
7. Zambrano Y. Normas y procedimientos para la planificación de un curso de higiene y manipulación de alimentos. Universidad Central de Venezuela. Escuela de Nutrición y Dietética. Departamento ciencias de Salud Publica. Catedra Ambiente y Salud. Asignatura de Higiene de los alimentos. Caracas, 2002

10 Reglas de Oro de la OMS

1. Elegir los alimentos
2. Cocinar bien los alimentos
3. Consumir rápido los alimentos cocidos
4. Guardarlos cuidadosamente los alimentos cocidos
5. Recalentar bien los alimentos cocidos
6. Evitar el contacto de alimentos cocidos con alimentos crudos
7. Lavar bien las manos
8. Mantener limpias las superficies de la cocina
9. Mantener los alimentos lejos de plagas
10. Usar agua potable



Manipulación de Alimentos



DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DIVISIÓN DE EDIFICACIONES, EQUIPOS Y ENVASES

RECAUDOS PARA LA SOLICITUD DE ACREDITACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS EN EL ÁREA DE CURSOS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Con el fin de dar cumplimiento a lo exigido en la Resolución N° SG-403-96 "Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos" publicada en Gaceta Oficial N° 5.097 del 18/09/96, en lo referente a la acreditación de los Cursos de Manipuladores de Alimentos, las Empresas Didácticas o de Alimentos que realizan esta actividad deben presentar la Solicitud en físico con el resto de los recaudos indicados en formato PDF en un CD debidamente identificado.

N° Recaudos y Descripción

1 Solicitud de Acreditación. Carta u Oficio dirigido a la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), suscrita por el Representante Autorizado de la Empresa o Firma Personal; en donde se indique dirección, teléfono, fax, correo electrónico y número de RIF. Esta Solicitud debe ser impresa por duplicado.

2 Comprobante de Pago. Original y copia. Verifique el monto a cancelar de la tarifa vigente publicada en la Página WEB del SACS / Tarifas / Tarifas Nivel Central. Asimismo, los Pagos deben realizarse a Nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, de acuerdo a lo indicado en el link "Para Cancelar Tarifas y Multas" / Datos Bancarios para Pagos de Tarifas y Multas, publicada en la Página WEB del SACS.

3 Lista del Personal Docente. La cual debe incluir el Resumen Curricular en el área de alimentos y copia del título profesional y/o especialización respectiva (fondo negro).

4 Características del Curso. Indique las características del curso: 3.1.- Modalidad ("In Company", Inscripción Abierta, Otra). 3.2.- Duración y Distribución del Tiempo 3.3.- Contenido Programático. 3.4.- Material didáctico.

5 Modelo de Certificado de Aprobación. Anexe el Modelo de Certificado de Aprobación, debidamente avalado según se indica: 4.1.- Logotipo de la Empresa que dicta el Curso, 4.2.- Firma del Facilitador con sello de la Empresa que imparte el Curso y Firma del (la) Director(a) de Contraloría Sanitaria del Estado y Sello del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria. 4.3.- Nombre y Cédula de Identidad del Participante. 4.4.- Fecha en la que fue Dictado el Curso 4.5.- Duración del Curso en Horas. 4.6.- Número de Acreditación de la Empresa ante la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del SACS. 4.7.- Número de Registro o Control Asignado al Participante por la Empresa Responsable de dictar el Curso en el Reverso del Certificado.

Manipulación de Alimentos

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

I. REQUISITOS Duración: Mínimo ocho (08) horas académicas. Perfil del instructor: Con formación en el área de alimentos. Características del curso: Debe ser realizado en forma interactiva donde los participantes manifiestan sus opiniones y se involucren. Los participantes deben ser evaluados para optar al respectivo certificado.

II. CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- 1. Nociones Generales sobre Microbiología y Parásitos.
 - 1.1.-Clasificación de los microorganismos.
 - 1.2.- Distribución de los microorganismos en la naturaleza.
 - 1.3.- Temperaturas de crecimientos de los microorganismos.
 - 1.4.- Factores que favorecen el crecimiento microbiano.
- 2. Nociones sobre Alimentos y su Conservación.
 - 2.1.- Fuentes y tipos de contaminantes.
 - 2.2.- Clasificación de alimentos por cambios de su composición.
 - 2.3.- Alimentos contaminados, alterados y adulterados.
 - 2.4.- Causas del deterioro de los alimentos y como prevenirlos.
 - 2.5.- Métodos de conservación de alimentos.
- 3. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)
 - 3.1.- Síntomas.
 - 3.2.- Período de incubación.
 - 3.3.- Alimentos involucrados.
 - 3.4.- Agente causal y vehículos.
 - 3.5.- Infecciones alimentarias y su clasificación.
- 3.6.- Factores determinantes de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- 4. Instrumentos Legales en el Área de Alimentos.
 - 4.1.- Marco legal para el control de alimentos en Venezuela.
- 5. Prácticas de Manipulación de Alimentos.
 - 5.1.- Reglas de higiene personal y prácticas de manipulación de alimentos
 - 5.2.- Salud personal. 5.3.- Instalaciones adecuadas de higiene personal.
 - 5.4.- Claves para la inocuidad de los alimentos.
- 6. Sistemas de Limpieza, Desinfección y Manejo Integrado de Plagas.
 - 6.1.- Clasificación de desinfectantes.
 - 6.2.- Concentraciones de uso.
 - 6.3.- Aplicación.
 - 6.4.- Factores que influyen en la eficiencia de los desinfectantes.

III. Cuestionario General de Evaluación del Participante, que debe abarcar todos los aspectos del contenido programático.



BIBLIOGRAFÍA

1. CODEX Alimentarius-código internacional recomendado revisado de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP1-1969, rev. 3 (1997). Higiene de los alimentos. Suplemento al volumen 1B-1997.
2. FAO. La alimentación y la nutrición en la gestión de programas de alimentación de grupos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición. Roma: Imprenta FAO, 23 rev.1.; 1995.
3. Guerrero C. Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. México: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A.; 2001.
4. Hazelwood D y A.D. McLean. Curso de higiene para manipuladores de Alimentos. España: Editorial Acribia, S.A. Reimpresión 2003.
5. Hobbs B y Roberts D. Higiene y toxicología de los alimentos. España: Editorial Acribia, S.A. Tercera edición. 1993.
6. INN. Curso de manipulación higiénica de alimentos. Plan Asistencia Alimentaria Popular. Componente: educación nutricional. División de Educación. Dirección Técnica. Acreditado por la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud y Desarrollo Social bajo el No. CM-067. Caracas: Imprenta INN; 2001.
7. Jernigan A. K. Higienización alimentaria. Curso de estudios. Centro Regional de Ayuda Técnica. Buenos Aires: Editorial Glem S.A.C.I.F.; 1975.
8. Johns N. Higiene de los alimentos. Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering. España: Editorial Acribia, S.A. Segunda Edición; 1995.
9. Majem L.; Aranceta J.; Mataix J. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. España: Editorial Masson Elsevier. 2da. Edición; 2006.
10. Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Nutrientes y alimentos. MMV Editorial Oceano/ergon. Volumen I. 2002.
11. OMS: Inocuidad de los alimentos. https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/es
12. OPS/OMS. *Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades*. Washington, 2016. www.paho.org/hq/index.php?option=10639%3A2015...alimentos.
13. OMS. *Informe de la OMS señala que los niños menores de 5 años representan casi un tercio de las muertes por enfermedades de transmisión alimentaria*. 2015. www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/es
14. OPS/OMS. *Cinco consejos de la OPS/OMS para preparar comidas de fiestas en forma segura y saludables*. 2015. www.paho.org/hq/index.php?option=com...id=11534%3A2015...
15. Puig-Durán J. Ingeniera, autocontrol y auditoria de la higiene en la industria alimentaria. España: Ediciones Mundi-Prensa; 1999.
16. Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos. GACETA OFICIAL. NUMERO 5.097, 18 SEPTIEMBRE 1996.
17. Ruiz de López y Antón C. Preparación higiénica de los alimentos. México: Editorial Trillas; 2003.
18. Zambrano Y. Normas y procedimientos para la planificación de un curso de higiene y manipulación de alimentos. Universidad Central de Venezuela. Escuela de Nutrición y Dietética. Departamento ciencias de Salud Pública. Catedra Ambiente y Salud. Asignatura de Higiene de los alimentos. Caracas, 2002
19. Providencia 070-2015. Requisitos para acreditación de curso de manipulación de alimentos. MPPS. Republica Bolivariana de Venezuela.
20. Universidad Central de Venezuela y Sociedad de Infectología de Venezuela. La infectología en el corazón de Venezuela. Hablan los infectólogos de Venezuela. 8° tele clínica ECHO infectología. SOS. 26 junio 2020. 10:00am. (UTC-4 HORA VENEZUELA), Youtube. Live telemedicina.
21. OMS. Manual de educación sanitaria-BVSMINSA. <http://bvs.minsa.gob.pe>
22. OMS. ¿Qué es la promoción de la salud?. Agosto 2016. <https://www.who.int>