



## **RESULTADO DE COORDINACIÓN ACADÉMICA SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA PERSONAL OPERATIVO**

### **CONTENIDO**

#### **Módulo 1 Seguridad alimentaria para personal operativo**

##### El micromundo

- Intoxicación por alimentos
- Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA's
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Contaminación cruzada
- Uso de termómetros
- Las temperaturas

##### El manipulador

- Higiene personal del manipulador de alimentos
- Mantener las manos y uñas higienizadas: antes de iniciar el trabajo, después de ir al baño, estornudar o toser.
- Mantener los requisitos básicos de higiene corporal, vestuario y calzado.

##### El sitio de trabajo

- Procedimientos de higiene y seguridad en el local de trabajo.
- Higiene de equipos y utensilios.
- Higiene correcta de las superficies que tendrán contacto con los alimentos y/o bebidas.
- Manejo de la basura.
- Uso de desinfectantes, tipos y dosificación.
- Limpieza y desinfección del ambiente de trabajo.

##### Los alimentos

- Control de la calidad de los alimentos y bebidas a ser servidos
- Puntos de control.
- Cuidado de la seguridad alimentaria en el trato con alimentos y bebidas, para evitar la contaminación cruzada.
- Requisitos sanitarios para compra, recepción y almacenamiento de los alimentos.
- Higiene en la preparación, servicio y transporte de alimentos.
- Condiciones de temperatura y formas de empaquetamiento de los alimentos, lectura de indicadores de temperatura, registro, ajuste de temperatura en el almacenamiento y procesamiento de alimentos.
- Técnicas de congelamiento y deshielo de alimentos.
- Reglas de oro de OMS

#### **Módulo 2 Salud y seguridad en el trabajo**

- Cuidado de la salud y seguridad personal, de los clientes y del establecimiento.
- Cuidar la salud, evitar formas de trabajo perjudiciales para la salud.



Cuidado de utensilios, equipos y objetos para evitar accidentes.

Aplicar normas y procedimientos en situaciones de emergencia.

Diferencias entre amenaza, riesgo y siniestro.

Factores de riesgo en el área de trabajo.

Operación de sistemas de alarma.

Servicios de emergencia básicos

### **EVALUACIÓN:**

Se evaluará a los cursantes a través de los siguientes parámetros:

- Desempeño personal durante la capacitación.
- Evaluaciones permanentes, teórico-prácticas.

### **CERTIFICACIÓN:**

Los participantes recibirán su certificado de asistencia al curso si cumplen con el 80% de asistencia y 80. % de evaluación.

### **MATERIALES QUE SE REQUERIRÁ:**

- Computador (CPU)
- Infocus (proyector)
- Pizarra de tiza líquida