

## SISTEMA NACIONAL DE CAPACITACION DISEÑO DE LA ACTIVIDAD

### Nombre

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS -APT-

Código INAP IN28821/18      Estado Activo

Programa -Formación Continua      Área -Servicios Generales y Mantenimiento

### Fundamentación

Desde el INSTITUTO NACIONAL DE ADMINISTRACION PUBLICA (INAP), se ha generado el programa Itinerarios Formativos con el propósito de ofrecer un plan de capacitación para cada puesto de trabajo. Los itinerarios se diseñaron a partir del nomenclador elaborado por la Oficina Nacional de Empleo Público (ONEP) que identificó todas las familias de puesto de la Administración Pública Nacional (APN) y los perfiles que la integran, de la información relevada en las jurisdicciones a través de entrevistas.

La información recolectada permitió delinear un conjunto programado y ordenado de espacios de capacitación denominado itinerario formativo con el propósito de asegurar una capacitación coherente con el trabajo diario y el horizonte de carrera de los empleados públicos y desarrollar o fortalecer competencias acordes con el perfil.

El diseño de un itinerario formativo, basado en el enfoque de competencias, plantea un recorrido en cuya base se especifican metas formativas y se identifican los saberes y pasos necesarios para alcanzarlas. Las competencias reflejan un conjunto identificable y evaluable de capacidades que permiten desempeños satisfactorios en situaciones reales de trabajo, de acuerdo a los estándares históricos y tecnológicos vigentes.

El itinerario tiene una estructura modular y cada módulo se vincula con una actividad de formación tendiente a desarrollar las competencias requeridas por el perfil. Esta actividad responde a la necesidad de fortalecer las competencias del personal de la APN, especialmente los que se desempeñan en la familia de puestos de Mantenimiento y Servicios Generales, que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos.

Esta actividad es Apta para Promoción de Tramo Intermedio y Avanzado.

La actividad propuesta, fue diseñada en forma colaborativa con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) que funciona en el ámbito de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), dependiente del Ministerio de Salud de la Nación.

Asimismo, las acciones previstas se encuentran enmarcadas en el Plan Anual de Capacitación INAP 2018, en las actividades tendientes al desarrollo de Competencias Profesionales del Personal del Estado.

## **Contribución esperada**

Este espacio de formación brindará a los participantes herramientas para:

- Elaborar o procesar alimentos aplicando procedimientos que le permitan controlar sus actividades y procesos, y con ello, garantizar la calidad sanitaria de los productos elaborados.
- Prevenir y/o disminuir la proliferación de enfermedades de transmisión por alimentos a través de la aplicación de criterios para el control de calidad.

## **Perfil del participante**

Personal de la APN que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante todo el proceso desde la preparación hasta la distribución y servicio. Entre los que se encuentran: mozos, camareras, cocineros/as, otros.

## **Objetivos**

- Conocer los fundamentos y conceptos claves de las buenas prácticas de manipulación de alimentos para mejorar su desempeño laboral.
- Identificar las prácticas seguras y las conductas higiénicas en la manipulación de alimentos para la prevención de enfermedades.
- Analizar los procesos implicados en la manipulación de alimentos para identificar los puntos críticos.

## **Contenido**

Unidad 1: Buenas Prácticas de Manipulación

Concepto de BPM: 5 claves de la inocuidad alimentaria.

Higiene personal: Importancia, metodología del lavado de manos, uso de ropa reglamentaria. Reglas básicas de higiene y conductas del personal. Estado de salud del manipulador.

Unidad 2: Peligros alimentarios

Peligros físicos, químicos y biológicos. Peligros biológicos: microorganismos. Factores que favorecen la contaminación de los alimentos: concepto, mecanismos de contaminación y formas de prevenirla. Concepto de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA); principales agentes contaminantes.

Unidad 3: Flujograma de procesos

Flujograma de procesos. Manipulación correcta durante la recepción de materias primas y almacenamiento, preparación, cocción, conservación y distribución de los alimentos.

Unidad 4: Control de las operaciones

Control de los procesos involucrados. Control de temperaturas: uso del termómetro. Enfriado rápido de alimentos.

Descongelamiento. Temperaturas y tiempos en la manipulación de alimentos. Concepto de desvío, acción correctiva y medida preventiva.

Unidad 5: Limpieza y desinfección en los servicios de alimentos

Procedimientos de limpieza y desinfección en los servicios de alimentos: conceptos y metodología. Programas de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones y maquinarias. Manejo Integrado de Plagas: concepto e importancia. Manejo de residuos. Uso del agua segura.

### **Estrategias metodológicas y recursos didácticos**

El foco de la capacitación está puesto en el desarrollo de capacidades específicas e intenta promover un aprendizaje práctico, integral y activo. Busca como resultado cambios en la forma de pensar y actuar de las personas. En este sentido, se destaca el valor de la experiencia (propia y de otros) que adquiere significación a partir del acercamiento a situaciones vinculadas con la realidad del trabajo.

Durante el desarrollo del curso se propondrán actividades individuales y grupales que se implementarán a través de distintas técnicas tales como lecturas guiadas, grupos de discusión, análisis, resolución de casos y debate a partir de la presentación de documentos, etc. Se aplicarán técnicas de dinámica grupales para favorecer la expresión de opiniones, democratizando la participación.

A modo de ejemplo se describen algunas actividades que se implementarán durante la formación.

Actividades introductorias:

- Presentación de los participantes y docentes del curso.
- Presentación del curso: Objetivos, contenidos, cronograma de las tareas, condiciones para su aprobación.
- Relevamiento, a través del diálogo, de experiencias previas en manipulación de alimentos, riesgos y problemas más frecuentes.

Actividades de desarrollo:

- Realización de actividades para indagar sobre los conocimientos y prácticas previas relacionados con la inocuidad alimentaria.
- Exposición dialogada sobre los peligros que existen en los alimentos, mecanismos de contaminación y principales ETA.
- Presentación de situaciones para la identificación de prácticas seguras y de conductas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Simulación de situaciones de la práctica laboral para la identificación de los procesos y puntos críticos implicados en la elaboración de alimentos, incluyendo la compra, recepción, almacenamiento, preparación, cocción, conservación y servicio de los alimentos.
- Presentación de casos para el análisis de ETA.

Actividades integradoras finales:

Presentación de una situación problemática, a través del relato escrito de un proceso de elaboración de un alimento, para el análisis e identificación de las etapas del proceso (flujograma), sus peligros asociados, sus puntos de control y descripción de las medidas preventivas a implementar.

Recursos didácticos: los participantes tendrán acceso a las presentaciones utilizadas, a material de lectura a bibliografía de referencia y a material audiovisual.

## **Descripción de la modalidad**

Presencial

## **Bibliografía**

-BPM aplicadas a alimentos. Portafolio Educativo de RENAPRA:

[http://www.anmat.gov.ar/portafolio\\_educativo/Capitulo4.asp](http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/Capitulo4.asp)

- Organización Panamericana de la Salud. HACCP, Herramienta esencial para la inocuidad de los alimentos. Buenos Aires: OPS, 2006. &#147;BPA y BPM&#148;

-FAO/OMS. Manual de Inspección de los alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO Alimentación y Nutrición N°89. Roma: FAO, 2008

Codex Alimentarius. Higiene de los Alimentos- Textos básicos. Cuarta edición Roma: FAO/OMS 2009.

Manual sobre las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos OMS 2007.

Marco Normativo:

-SNCA Decreto 815/99 [http://www.conal.gob.ar/Documentos/Decreto\\_815/815-99.htm](http://www.conal.gob.ar/Documentos/Decreto_815/815-99.htm)

-Ley N° 18284: [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Ley\\_18284.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Ley_18284.pdf)

-Código Alimentario Argentino- Capítulo 2: RESOLUCIÓN GMC N° 080/96

Reglamento técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos (pág. 14):

[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO\\_II.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_II.pdf).

## **Evaluación de los aprendizajes**

Se proponen tres tipos de evaluaciones: diagnóstica, de proceso y de producto.

Evaluación diagnóstica: al inicio del curso y al comienzo de cada tema para que el docente pueda efectuar un diagnóstico del grupo y realizar los ajustes necesarios en las actividades y secuencia de los contenidos.

Se hará un relevamiento de las situaciones o eventos cotidianos propios del área de trabajo en el que los participantes requieren prácticas relacionadas a la inocuidad de alimentos.

Evaluación de proceso: realizada en forma continua y sistemática. El docente realizará monitoreo de las actividades previstas en cada espacio formativo: individual y/o grupal. Se realizarán análisis de situaciones y de casos para que los participantes apliquen normas y/o protocolos de BPM &#150;según corresponda-. Se considerará la participación activa

y significativa en cada espacio de formación.

Evaluación de producto: se solicitará a los participantes que identifiquen puntos débiles en su lugar de trabajo durante la elaboración o recepción de los alimentos y propongan cambios o ajustes para la mejora.

Para la ponderación de las distintas actividades en la calificación final se aplicarán los siguientes porcentajes:

- Las actividades introductorias tendrán una valoración del 10%.
- Las actividades de desarrollo tendrán una valoración del 50%.
- La actividad de integración (producto/trabajo final) tendrá una valoración de 40%.

### **Instrumentos para la evaluación**

- Grilla de seguimiento de las actividades de los participantes.
- Lista de cotejo para evaluar el producto.
- Instrumentos para relevar el nivel de satisfacción de los participantes.
- Instrumentos para relevar el nivel de satisfacción de los docentes.

### **Requisitos de Asistencia y aprobación**

Para la aprobación se requiere:

- Aprobar las actividades propuestas por el docente.
- Asistir al 80% de los encuentros presenciales.
- Participar y aprobar el trabajo integrador final.

### **Duración (Hs.)**

21

### **Detalle sobre la duración**

7 encuentros de 3h. cada uno, durante cuatro semanas.

### **Lugar**

Sede de ANMAT o INAP

### **Perfil Instructor**

Docentes del ANMAT INAL, especialistas vinculados a la formación ofrecida por su experiencia e idoneidad.

### **Origen de la demanda**

Itinerarios Formativos

**Prestadores Docentes**

CUIT/CUIL	APELLIDO Y NOMBRE
27307193596	CAVALLIN,NOELIA MARIEL