SISTEMA NACIONAL DE CAPACITACION
DISEÑO DE LA ACTIVIDAD

Nombre

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Código INAP IN34186/20 **Estado** Activo

Programa)Campos de Práctica- Trayecto Formativo **Área**)Servicios y Mantenimiento

Fundamentación

El Instituto Nacional de Administración Pública (INAP) ha generado actividades de capacitación que permiten fortalecer y desarrollar las capacidades del personal teniendo en cuenta las competencias requeridas según campos específicos de prácticas dentro del Sector Público. Estas actividades están organizadas como espacios de capacitación atendiendo tanto a las tareas habituales de los y las participantes como a sus expectativas de desarrollo de carrera. El agrupamiento de las actividades según campos de práctica específicos constituye una oferta de formación orientada que ofrece un conjunto de actividades de capacitación, a través de las cuales, se fortalecen competencias y saberes que promueven desempeños satisfactorios en situaciones reales de trabajo en áreas determinadas de la Administración Pública. De acuerdo con este agrupamiento, se podrán tomar las actividades en su conjunto o algunas de ellas, en función de los intereses y necesidades de las y los trabajadores. Es decir, que podrán armar sus propios trayectos formativos dentro de un campo o en combinación con actividades de otros campos que sean afines a sus tareas e intereses de carrera. Asimismo, el INAP brinda otras actividades de capacitación transversales a cualquier campo de práctica, por lo que los trabajadores podrán también construir sus trayectos seleccionando cualquiera de estas actividades de este conjunto.
Este curso se inscribe en el marco de las actividades correspondientes al campo de servicios generales y mantenimiento
De esta manera, las actividades que ofrece el INAP articulan las necesidades de los puestos de trabajo, con los intereses de los participantes y promueve la autonomía en la proyección de su propia carrera.

Contribución esperada

Este espacio de formación brindará a los participantes herramientas para:
- elaborar o procesar alimentos aplicando procedimientos que les permitan controlar sus actividades y procesos, y con ello, garantizar la calidad sanitaria de los productos;
- prevenir 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: mozos, camareras, cocineros, entre otros.
También aplica para la promoción de Tramo Intermedio y Avanzado E y F del agrupamiento general, siempre y cuando se

complete con las otras actividades seleccionadas por INAP para cubrir los requerimientos de créditos establecidos por la normativa.

Objetivos

Conocer los fundamentos y conceptos clave 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 (BPM)
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
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 grupal para favorecer la expresión de opiniones y

democratizar 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, los mecanismos de contaminación y las 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 que se deben implementar.

Recursos didácticos:

Los participantes tendrán acceso a presentaciones en PowerPoint, 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

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

-FAO/OMS. Manual de Inspección de los alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO Alimentación y Nutrición NÂº89. 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
-Ley Nº 18284: 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.

Evaluación de los aprendizajes

Se proponen tres tipos de evaluacioón: 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 cotidianas propias del área de trabajo en las que los participantes requieren prácticas relacionadas con la inocuidad de alimentos.
Evaluación de proceso: El docente realizará, en forma continua y sistemática, un monitoreo de las actividades previstas.
Se propondrán análisis de situaciones y de casos para que los participantes apliquen normas o protocolos de BPM, según corresponda. Se valorará la participación activa y significativa en cada espacio de formación.
Evaluación de final integradora: Se solicitará a los participantes que identifiquen puntos débiles en su lugar de trabajo durante el proceso de 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 40%.
- La actividad de integración (producto/trabajo final) tendrá una valoración del 50%.

Instrumentos para la evaluación

- Grilla de seguimiento de las actividades de los participantes.
- Lista de cotejo para evaluar la actividad final.
- Instrumentos para relevar el nivel de satisfacción de los participantes acerca de la actividad y 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

Siete encuentros de tres horas cada uno, durante cuatro semanas.

Lugar

INAP

Perfil Instructor

Docentes especialistas de ANMAT/INAL vinculados a la formación ofrecida por su experiencia e idoneidad.

Origen de la demanda

Trayecto Formativo

Prestadores Docentes

CUIT/CUIL	APELLIDO Y NOMBRE
27307193596	CAVALLIN,NOELIA MARIEL