



CURSO TALLER MANEJO HIGIÉNICO EN LA INDUSTRIA, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS

INSTITUTO DE INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA E INDUSTRIAL

Dirigido a: Personal que interviene en la industria, preparación y servicio de alimentos, Personal de limpieza, operadores de equipos, Supervisores de línea, Encargados de almacén en supermercados, restaurantes, cafeterías y plantas procesadoras de alimentos. Supervisores y consultores de calidad del estado y empresas privadas.

Objetivo general: Desarrollar en los participantes actitudes, conocimientos y destrezas que contribuyan a mejorar los procesos de Buenas Prácticas de Higiene en la Industria Alimentaria para disminuir los riesgos de contaminación, pérdidas y enfermedades transmitidas por alimentos, ETAs.

Importancia del Tema: Manipular alimentos es un acto que todos realizamos a diario. Como técnico u operario, en la industria de alimentos, profesionales de la gastronomía, cocineros, comerciantes, consumidores, etc.

Muchas veces se cree que quienes preparan los alimentos son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los chefs y cocineros en hoteles, confiterías o restaurantes. Son muchas personas que trabajan diariamente en la preparación de alimentos para la comercialización y el consumo del hogar, manejarlo con calidad e higiene, evita a todos el peligro de enfermedades y gastos innecesarios.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos ETAs, además de causar males a la salud de las personas, también desprestigian a la empresa, negocios de comida y a quienes trabajan con su manipulación y se convierte en una pérdida económica, de confianza y un perjuicio para todos. Un manejo higiénico de los alimentos contribuye al desarrollo del país, bienestar y prosperidad de las empresas, las familias, los clientes y los consumidores.

Contenido Temático:

- Conceptos básicos de alimento, higiene e industria.
- Aspectos Generales sobre alimentos.
- Aspectos Generales sobre Microbiología
- Higiene personal
- Limpieza y Desinfección de Equipos, Plantas y Lugares de Expendio de Alimentos
- Manejo y Control de Desechos, incluyendo Plagas

- Condiciones de Almacenamiento de los Alimentos.
- Registros y control de la documentación
- Puntos Críticos de control en la Preparación de Alimentos (HACCP).

Metodología: Se basa en la participación activa (“aprender haciendo”). Para tal fin se contempla la combinación de diversos métodos didácticos:

- Presentación de los elementos conceptuales por la instructora.
- Realización de ejercicios para desarrollar destrezas sobre aplicación de instrumentos.
- Dinámicas
- Trabajo en grupos
- Discusiones orientadas e intercambios entre participantes.

Facilitadora:

Lucia Berigüete, MSc.: Maestría en Alimentos y Nutrición, en la Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA. Estudios realizados en Chile, Guatemala, México, Venezuela, Panamá, Argentina, y España.

Especialista en Nutrición y tecnología de Alimentos, Educación Superior y de adulto, Entrenada en Auditoria de Sistema de Calidad ISO 9001-2000 y 17025, 2005, HACCP, docente Universitaria en la (UCDP, UASD, INTEC, UNPHU, ISA,). Experta en Inspecciones Higiénico sanitaria y nutricional en la industria de alimentos, el desarrollo de producto con valor nutricional y comercial agregado, Investigadora en del área de Biotecnología Industrial y Transferencia en Servio al cliente del IIBI.

Fecha: 29 Y 30 de Junio del 2010

Duración: 12 Horas

Inversión: RD\$3,000.00

Horario: 2:00 a 8:00 PM

Lugar: SALONES DEL IIBI

Incluye:

- Material de apoyo.
- Insumos
- Refrigerios
- Certificado de participación.

CONTENIDO TEMÁTICO

MODULO I: ASPECTOS GENERALES SOBRE ALIMENTOS , MICROBIOLOGIA, HIGIENE:

- Origen de los alimentos, clasificación, función, los peligros de contaminación de los alimentos. Peligros físicos, químicos y biológicos. Los Microorganismos y sus diferentes tipos. Las bacterias y sus características generales. Formas de desarrollo. Factores que afectan el desarrollo microbiano, supervivencia o destrucción de las bacterias en los alimentos. Salud. Infecciones e intoxicaciones alimentarias. Enfermedades transmitidas por alimentos. Higiene y protección de los alimentos. Prácticas demostrativas.

MODULO II: HIGIENE PERSONAL

- Higiene. Vestimenta. Requisitos de salud del trabajador. Buenos hábitos de higiene.

MODULO III: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, PLANTAS Y LUGARES DE EXPENDIO DE ALIMENTOS

- Métodos de limpieza. Productos químicos utilizados en las operaciones de limpieza y desinfección.

MODULO IV: CONTROL DE DESECHOS Y DE PLAGAS:

- Descripción de las principales plagas. Programa de control de plagas. Los desechos. Su ubicación y control.

MODULO V: CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

- Temperatura, espacio, luz, limpieza, organización, entrada, salida, clasificación documentación de los alimentos almacenados

MODULO VI: PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS (CONCEPTO HACCP).

- Definición. Orígenes. Uso. Necesidad de aplicar HACCP. Pasos.

MODULO VII: NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS .

- Compendio de Normas de Higiene de los Alimentos Codex, FAO, RTD.