



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

PRESENTACIÓN

Una adecuada alimentación es de gran importancia para mantener un estado de salud óptimo, y parte de este proceso consiste en poder ingerir alimentos que estén en buen estado y libre de agentes contaminantes. Por ello, es de vital importancia que los trabajadores que tienen contacto directo con los alimentos (chefs, garzones, auxiliares de cocina, entre otros), conozcan las diferentes técnicas de manipulación de alimentos de forma higiénica.

Este curso proporciona los conocimientos necesarios para que el participante reconozca la importancia de una alimentación saludable y equilibrada, y para que pueda aplicar diferentes técnicas para un correcto manejo, preparación y conservación de los alimentos. Asimismo, le permitirá identificar los procedimientos adecuados para ingresar, almacenar, limpiar y descongelar alimentos, promoviendo un ambiente de trabajo sano y seguro entre sus colegas. (Chile Valora 2014)

OBJETIVOS

Reconocer las buenas prácticas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

ACTIVIDADES

Lección 1

Reconocer la importancia de una alimentación saludable y equilibrada, a través del estudio de los principales conceptos relacionados con la alimentación y la nutrición.

- Concepto de alimentación.
- La nutrición y los nutrientes.
- Pirámide alimenticia chilena.
- Alimentación saludable y equilibrada.
- Beneficios de una alimentación balanceada.

Lección 2

Reconocer los diferentes procesos vinculados a la mecánica de trabajo en los ambientes gastronómicos.

- Flujos de procesos.
- Flujo operacional.
- Flujo higiénico.
- Flujo diario de procesos.
- Registro de consumo.
- Registro de despacho.



Lección 3

Identificar los riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados, mediante la revisión de las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria.

- Cómo se contaminan los alimentos.
- Puntos críticos de control.
- Riesgos asociados a los peligros.
- Contaminación cruzada.
- Enfermedades de transmisión alimentaria.
- Prevención de las ETA's.

Lección 4

Identificar las buenas prácticas para la prevención de la contaminación de alimentos en ambientes gastronómicos, según la normativa establecida para el caso.

- Importancia de la prevención de la contaminación.
- Formas de prevención de la contaminación de alimentos (manejo de plagas e higienización).
- Manejo integrado de plagas. Importancia del control de plagas.
- Tipos de plagas. Normativa sobre el control de plagas.
- Reglamento sanitario de alimentos.
- Consideraciones generales.
- Material adicional descargable.

Lección 5

Reconocer la importancia de la higiene personal en ambientes de trabajo gastronómicos, mediante la revisión de las buenas prácticas para su correcta aplicación.

- Descripción de la higiene personal.
- Importancia de la higiene personal.
- Enfermedades asociadas a la falta de higiene.
- Recomendaciones para una buena higiene.
- Técnica para un correcto lavado de manos.
- Material adicional descargable.

Lección 6

Reforzar los contenidos vistos en las a través de un ejercicio práctico.

- Ejercicio práctico 1



Lección 7

Identificar las buenas prácticas de higiene y limpieza de los diferentes elementos de uso frecuente en ambientes gastronómicos.

- Conceptos de limpieza, sanitización y suciedad.
- Tipos de suciedad.
- Definición del proceso de limpieza y sanitización.
- Pasos del proceso de limpieza y sanitización.
- Limpieza de la infraestructura, equipamiento y utensilios.
- Programa de higiene.

Lección 8

Identificar las buenas prácticas de higiene y preservación de las diferentes materias primas y alimentos usados en ambientes gastronómicos.

- Sanitización de materias primas: vegetales, frutas, legumbres, huevos, enlatados, entre otros.
- Refrigeración y congelación de alimentos.
- Zona peligrosa.
- Descongelación de alimentos.
- Recomendaciones.

Lección 9

Reconocer la importancia de un correcto almacenamiento de los alimentos, mediante el estudio de los procedimientos adecuados en cada tipo de producto.

- Función de los almacenes.
- Tipos de almacenes.
- Norma FIFO/PEPS.
- Recomendaciones generales de almacenamiento de alimentos.
- Tipos de almacenamiento.
- Nicho de alimentos no aptos para el consumo.
- Productos excedentes.

Lección 10

Identificar las buenas prácticas de corte y cocción de cada tipo de alimento, mediante el estudio de las técnicas correctas para cada caso.

- Descripción de corte y cocción de alimentos.
- Cortes de verduras.
- Cortes de carnes.
- Cortes de quesos y fiambres.
- Cocción de los alimentos.
- Métodos de cocción.
- Exposición y servicio de alimentos.



Lección 11

Reconocer la importancia del aporte nutricional de los alimentos, mediante la revisión de recomendaciones para el servicio de porciones balanceadas.

- Concepto de ración servida.
- Control de aporte nutricional.
- Tipos de medidas y sus relaciones.
- Unidades de peso.
- Unidades de volumen.
- Recomendaciones para porciones.

Lección 12

Identificar los conceptos básicos relacionados con la prevención de riesgos según el marco legal establecido para el caso.

- Marco legal de la Ley 16.744.
- Accidentes de trabajo.
- Riesgos específicos del área de alimentación.
- Accidentes de trayecto.
- Enfermedades profesionales.
- Excepciones.
- Riesgos particulares de ambientes gastronómicos.
- Recomendaciones para prevenir riesgos.

Lección 13

Reforzar los contenidos vistos en el curso, a través de un ejercicio práctico.

- Ejercicio práctico 2.

TÉCNICAS METODOLÓGICAS

El curso Técnicas de higienización y manipulación de alimentos en el sector gastronómico, se estructura mediante lecciones u objetos de aprendizaje con apoyo multimedia, a los que el alumno accede mediante la plataforma web TALENT. En estas lecciones el alumno administra el acceso al contenido en base a su proceso de aprendizaje y su disposición de tiempo. Las técnicas instruccionales utilizadas en las lecciones se enfocan en un adecuado desarrollo de los temas abordados. En este sentido, se utiliza una presentación secuencial y descriptiva de los conceptos asociados a la alimentación y nutrición para lograr una comprensión de sus fundamentos. Luego, se profundiza en las diferentes técnicas de manipulación de alimentos mediante la presentación de estrategias y pautas a seguir en cada caso.



TÉCNICAS METODOLÓGICAS (Cont.)

Para potenciar y reforzar el aprendizaje, el alumno deberá realizar dos ejercicios prácticos, a modo de evaluación parcial formativa. Además, podrá interactuar con otros participantes a través de foros virtuales, y recibirá el constante acompañamiento de un tutor, con el que podrá comunicarse utilizando la propia plataforma o vía e-mail.

El curso puede realizarse a través de un navegador de internet en PC o Mac. En ambos casos, debe contar con al menos 512 MB de memoria RAM, monitor a color con resolución mínima de 1024x768 y 256 colores, 8 MB de espacio en disco duro para la instalación del plug-in para visualizar el curso, y bloqueo de elementos emergentes desactivado. También se pueden utilizar diferentes dispositivos portátiles (tablets, smartphones, etc.) que soporten contenido flash o HTML5.

MATERIAL DIDÁCTICO

Se colocará a disposición del alumno documentos de referencia, que facilitarán la profundización de los temas. Ya sea en formato de imagen y/o de texto.

EVALUACIÓN

El curso contempla dos evaluaciones parciales formativas, correspondientes los Ejercicios Prácticos 1 y 2. Estos consisten en cuestionarios de selección múltiple sin ponderación, que buscan ejercitar la comprensión y asimilación de los contenidos. Además, se aplicará una evaluación cuantitativa al finalizar el curso.

CRITERIOS DE APROBACIÓN

Los participantes aprobarán el Curso si aprueban la evaluación cuantitativa final con un puntaje igual o superior a un 75%.

CERTIFICACIÓN

La Universidad Católica Silva Henríquez conferirá a quienes cumplan con todas las exigencias del Plan de Estudios, certificado "Técnicas de higienización y manipulación de alimentos en el sector gastronómico".

MODALIDAD DEL CURSO

A distancia. E-learning.

DURACIÓN DEL PROGRAMA

El curso tiene un tiempo de ejecución de 34 horas. Esta información es detallada en la notificación al alumno, donde se especifican fechas de inicio y término, horarios de atención y resolución de consultas, ingreso a plataforma y navegación, entre otros.



NUESTRA UNIVERSIDAD

La Universidad Católica Silva Henríquez es una comunidad formada por académicos, estudiantes y personal de apoyo a la gestión, que asume la excelencia y la calidad, propias de la academia, de sus procesos, y de la vida universitaria, potenciada por la fe, el carisma salesiano y por la decisión de ser una institución socialmente responsable, en permanente esfuerzo de crecimiento en todos los ámbitos de su quehacer.

Mirza Jorquera Boza

Área Formación Continua y Capacitación

Centro de Extensión y Servicios

Carmen 340 - Santiago, Chile

Teléfono: (02) 2 477.81.03 -

mgjorquera@ucsh.cl

Celular: 6-342.66.43

www.ucsh.cl

La Universidad se reserva el derecho de: (a) no dar inicio o modificar la fecha de inicio (y término) del programa, si este no cuenta con la matrícula necesaria para su ejecución; (b) hacer modificaciones en el plan de estudios y en la designación de los académicos que realizarán este programa.