



## Programas de los cursos del Certificado de Habilitación en Manipulación de Alimentos

### Categoría Delivery

- Importancia del trabajo del delivery (repartidor/a de alimentos)
- Manipulación higiénica de los alimentos y los objetos involucrados
- Conductas higiénicas del delivery y del/la consumidor/a
- Definición de alimento contaminado
- Tipos de contaminantes
- Microorganismos
- Dónde están y condiciones que necesitan para vivir
- Reproducción, temperatura y tiempo
- Cocción segura
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Ciclos epidemiológicos y la relación con el/la trabajador/a como eslabón fundamental en el corte de la cadena
- Lavado de manos correcto y uso de alcohol
- Contaminación cruzada
- Transporte
- Recipientes de primer uso y su protección
- Estado de los contenedores y limpieza adecuada
- Uniforme y conductas higiénicas
- Cuidado personal del delivery durante sus actividades antes y después del trabajo



## Categoría Transportista

### Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

#### Emplazamiento

- Condiciones
- Manejo del agua
- Transporte de alimentos

#### Planta física

- Reglamentación y tratamiento de la basura
- Ciclo epidemiológico de la basura
- Plagas
- Limpieza y desinfección
- Condiciones del vehículo

#### Manipulador/a

- Definición y responsabilidades
- Uniforme
- Hábitos
- Ciclos epidemiológicos
- Lavado de manos

#### Alimento

- Definición de Inocuidad
- E.T.A.
- Portador/a sano/a
- Definición de alimento contaminado
- Tipos de contaminantes
- Microorganismo condiciones de vida
  - Tiempo
  - Temperatura
  - Alimentos potencialmente peligrosos
  - Actividad de agua
  - ph
  - Oxígeno
- Multiplicación de las bacterias
- Zonas de peligro de la temperatura
- Cocción completa
- Fritura
- Instrumentos de medición
- Ciclo de la hidatidosis y prevención



- Lavado de verduras
- Contaminación cruzada
- Envases alimentarios
- Rótulos
- Almacenamiento de alimentos secos
  - Método FEFO (primero sale primero vence)
- Flujograma de alimentos y puntos críticos de control (PCC)
- Recepción de alimentos, y sus condiciones de aceptación o rechazo
- Condiciones en el transporte de alimentos
- Agua: características y uso

#### Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

- Brote, epidemia y pandemia
- Bacterias patógenas y virus
  - Salmonella
  - Staphylococcus aureus
  - Listeria monocytogenes
  - Clostridium botulinum
  - Escherichia coli
  - Shigella
  - Clostridium perfringens
  - Bacillus cereus
  - Virus norwalk
- Esporas y toxinas

#### Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

- Definición
- Preguntas de un POES
- Limpieza y desinfección
- Uso del agua

#### Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

- Definición
- Objetivos y características
- Definición de peligro y riesgo
- Punto Crítico de Control (PCC)
- Pre requisitos
- Principios
- Aplicación

#### Trazabilidad

- Definición
- Trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante
- Garantías frente al/la consumidor/a
- Requisitos en el transporte de alimentos



## Categoría Operario/a

- Definición de Inocuidad
- E.T.A.
- Definición de alimento contaminado
- Tipos de contaminantes y desarrollo
- Microorganismos condiciones de vida
  - Tiempo
  - Temperatura
  - Alimentos potencialmente peligrosos
  - Actividad de agua
  - ph
  - Oxígeno
- Multiplicación de las bacterias
- Zonas de peligro de la temperatura
- Portador/a sano/a y zonas donde encontramos las bacterias
- Cocción completa
- Instrumentos de medición
- Ciclos epidemiológicos
- Lavado de manos
- Ciclo de la hidatidosis y prevención
- Lavado de verduras
- Contaminación cruzada

### Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

- Brote, epidemia y pandemia
- Bacterias patógenas y virus
  - Salmonella
  - Staphylococcus aureus
  - Listeria monocytogenes
  - Clostridium botulinum
  - Escherichia coli
  - Shigella
  - Clostridium perfringens
  - Bacillus cereus
  - Virus norwalk
- Esporas y toxinas

### **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

#### Emplazamiento

- Condiciones
- Manejo del agua

#### Planta física

- Reglamentación y tratamiento de la basura.



- Ciclo epidemiológico de la basura
- Plagas
- Limpieza y desinfección

#### Manipulador/a

- Definición y responsabilidades
- Uso del uniforme
- Ciclos epidemiológicos
- Lavado de manos

#### Alimento

- Envases alimentarios
- Rótulos
- Almacenamiento de alimentos secos
  - Método FEFO (primero sale primero vence)
- Flojograma de alimentos y puntos críticos de control (PCC)
- Recepción de alimentos, y sus condiciones de aceptación o rechazo
- Agua: características y uso

#### Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

- Definición
- Preguntas de un POES
- Limpieza y desinfección
- Uso del agua

#### Trazabilidad

- Definición
- Trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante
- Garantías frente al/la consumidor/a



## Categoría Decisor/a

### Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

#### Emplazamiento

- Condiciones
- Manejo del agua

#### Planta física

- Reglamentación y tratamiento de la basura
- Ciclo epidemiológico de la basura
- Plagas
- Limpieza y desinfección

#### Manipulador/a

- Definición y responsabilidades
- Uniforme
- Hábitos
- Ciclos epidemiológicos
- Lavado de manos

#### Alimento

- Definición de Inocuidad
- E.T.A.
- Portador/a sano/a
- Definición de alimento contaminado
- Tipos de contaminantes
- Microorganismo condiciones de vida
  - Tiempo
  - Temperatura
  - Alimentos potencialmente peligrosos
  - Actividad de agua
  - ph
  - Oxígeno
- Multiplicación de las bacterias
- Zonas de peligro de la temperatura
- Cocción completa
- Fritura
- Instrumentos de medición
- Ciclo de la hidatidosis y prevención
- Lavado de verduras
- Contaminación cruzada
- Envases alimentarios
- Rótulos
- Almacenamiento de alimentos secos
  - Método FEFO (primero sale primero vence)



- Flojograma de alimentos y puntos críticos de control (PCC)
- Recepción de alimentos, y sus condiciones de aceptación o rechazo
- Agua: características y uso

#### Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

- Brote, epidemia y pandemia
- Bacterias patógenas y virus
  - Salmonella
  - Staphylococcus aureus
  - Listeria monocytogenes
  - Clostridium botulinum
  - Escherichia coli
  - Shigella
  - Clostridium perfringens
  - Bacillus cereus
  - Virus norwalk
- Esporas y toxinas

#### Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

- Definición
- Preguntas de un POES
- Limpieza y desinfección
- Uso del agua

#### Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

- Definición
- Objetivos y características
- Definición de peligro y riesgo
- Punto Crítico de Control (PCC)
- Pre-requisitos
- Principios
- Aplicación

#### Trazabilidad

- Definición
- Trazabilidad hacia atrás, interna y hacia adelante
- Garantías frente al/la consumidor/a