



Programa Universitario de Alimentos

Curso

“Manipulación Higiénica de los Alimentos, con base en la NOM-251-SSA1-2009”

Imparte: Juan Antonio Silva Maravillas

Especialista en calidad e inocuidad de servicios de alimentación. Consultor H independiente acreditado por la Secretaría de Turismo.

OBJETIVO GENERAL:

Capacitar técnicamente a los participantes sobre las buenas prácticas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos para que sean capaces de aplicarlas en su establecimiento.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar los conceptos básicos relacionados con la manipulación de los alimentos.
- Clasificar los agentes patógenos relacionados con las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Interpretar los requisitos establecidos por norma para la manipulación de alimentos.
- Diseñar programas de control en las áreas de manipulación de alimentos.

DIRIGIDO A:

- Personal gerencial y de mandos medios, que administre o labore en establecimientos de servicios de alimentación tales como restaurantes, cafeterías e instituciones de alimentación colectiva.



- Responsables directos de la planeación y control del trabajo, tales como:
 - Personal Administrativo: administradores o gerentes, responsables del establecimiento, con educación de nivel profesional.
 - Personal de mandos medios: supervisores, jefes de piso y/o responsables de almacén, con educación de nivel técnico.
 - Personal operativo de cocina: jefe de cocina o cocinero; con educación de nivel técnico o medio básico.

PRERREQUISITOS:

Se requiere experiencia de un año en el puesto para los casos de personal administrativo, mandos medios y personal operativo.

CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Introducción

- Manipulación de alimentos e inocuidad
- Seguridad alimentaria

2. Enfermedades transmitidas por alimentos

- Definición e impacto
- Tipos de enfermedades
- La contaminación cruzada
- Contaminación del alimento

3. Agentes patógenos

- Bacterias
- Hongos
- Virus
- Parásitos



4. Plaga urbana en cocina

- Concepto de plaga urbana
- Por qué tenemos plaga
- Ciclos de vida y etiología
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Programa preventivo

5. Requerimientos para la instalación

- Especificaciones para la instalación
- Potabilidad del agua
- Programas de sanidad
- Mantenimiento general
- Control de químicos

6. Requerimientos para el personal operativo

- El manipulador de alimentos
- Inducción a la manipulación higiénica de alimentos
- Programas de capacitación
- Salud del empleado
- Seguridad laboral

7. Manipulación higiénica de alimentos

- Inspección de las materias primas
 - Selección de proveedores
 - Planeación de las compras
 - Proceso de inspección
 - Especificaciones y características de los alimentos
- Reglas de almacenamiento
 - Productos no perecederos
 - Productos refrigerados
 - Productos congelados



- Preparación de alimentos
 - Lavado y desinfección de vegetales y otros alimentos
 - Descongelamiento, enfriamiento y recalentamiento
 - Prevención de la contaminación cruzada
 - Manejo de basura
- Distribución y servicio de alimentos
 - Montaje de las estaciones de servicio
 - Temperaturas de mantenimiento
 - Loza y utensilios para el servicio, manejo y limpieza
 - Manejo de hielo
 - Complementos en porciones individuales

8. Control de la operación

- Programas y registros de control
- La auditoría como ejercicio de autoevaluación

FECHAS: 22 y 24 de marzo de 2017

DURACIÓN: 16 horas (de 9:00 a 18:00 horas)

COSTO: \$ 2,000.00 M.N (incluye material y servicio de café)

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 13 de marzo de 2017

CUPO LIMITADO

SEDE: Sala de Seminarios del Edificio de Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México. (Cerca del metro Universidad, a espaldas del **Edificio D** de la Facultad de Química).



INFORMES:

info.cursos.pual@gmail.com

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217 (véase horario de atención)

www.alimentos.unam.mx



Programa Universitario de Alimentos UNAM

INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés. Si elige llamar o acudir a las oficinas del PUAL, le informamos que el **horario de atención** es de lunes a viernes, de 9:00 a 15:00 y de 17:00 a 20:00 horas.
2. Recibirá por correo electrónico, o en su defecto se le entregará, una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en ventanilla o transferencia electrónica en el banco BBVA Bancomer, S.A. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar por este mismo medio, la recepción de la misma.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
- la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.



3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la siguiente dirección electrónica: info.cursos.pual@gmail.com

En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFD, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El día del curso deberá presentar el **comprobante de depósito ORIGINAL** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

POLÍTICAS:

- Las constancias de asistencia se otorgarán con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.
- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
 - suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse reintegrando la cuota correspondiente.
 - sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.