

## **Actualización para el Personal de cocina**

Dirigido al personal de Cocinas

### **Objetivos Generales**

Conocer principios y prácticas en la manipulación de alimentos sus causas y consecuencias

### **Objetivos Específicos**

Definir nociones de inocuidad alimentaria Adquirir conocimientos de tipos de contaminación

Conocer los alimentos de altos y bajo riesgos y de alta y baja carga bacteriana

### **Contenidos**

Nociones de inocuidad alimentaria

Que es higiene alimentaria

Importancia de la manipulación alimentaria

Quienes son los manipuladores

Contaminación de alimentos tipos de contaminación

Conceptos de contaminación y contaminación cruzada

Alimentos de alto y bajo riesgo de alto y baja carga bacteriana y que es la intoxicación alimentaria

Concepto de portador sano Huésped susceptibles

Coste de la práctica higiénica incorrecta

## **Módulos II**

### **Objetivos Especificos**

### **Contenidos**

Conocer las diferentes materias primas

Adquirir conocimientos para el mantenimiento de temperaturas de congelación

A=Alimentación y materias primas con características organolépticas normales

B=Adquisición o compra de los alimentos

C=Alimentación y materias primas procedentes de establecimientos autorizados

B=Empaques, etiquetas, información reglamentaria del productos con registros ministerio de salud y o ministerio de agricultura

Protección Alteración

Alimentos perecederos mantenidos a temperatura de congelación.  
De refrigeración  
0 por encima de los 70 según el tipo de productos, almacenamiento,  
exposición y mantenimiento de los alimentos en forma higiénica  
Descongelación de los alimentos  
Preparación culinaria de alimentos  
Zona de temperatura peligrosa Reproducción de Bacterias  
Temperaturas internas mínimas de cocción  
Método de conservación de los alimentos Bacteriostáticos y bactericidas  
Decálogo de la higiene Reglas de la OMS  
Nociones de los Sistemas de vigilancia para el control de enfermedades  
transmitidas por alimenticios  
Buenas Prácticas de manufactura  
Procedimientos operativos Estandarizados Sanitarios  
Sistemas de análisis de control de los puntos críticos en las distintas etapas de  
un servicio alimentarios  
Normas ISO  
Actividades Prácticas de cada uno de estos sistemas

### **Modulo III**

#### **Objetivos Específicos**

Conocer la importancia de l estado de salud de personal involucrado  
Adquirir conocimiento de la importancia de los hábitos de Higiénicos del  
personal  
Conocer los pasos para la manipulación y disposición de residuos  
Adquirir conocimientos en el Control y protección de roedores  
Conocer las forma de lavados de utencillos

#### **Contenidos**

Estados de Salud y control sanitario  
Hábitos Higiénicos  
Uniformes  
Limpiezas de áreas físicas Equipos y utensilios  
POES Los Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y sus  
ventajas  
Manipulación y disposición de residuos control de insectos roedores protección  
de contaminación

Metodología de estudios Cada modulos con un examen de preguntas cassos y  
trabajos practicos y un examen al finalizar los tres modulos

Bibliografía

- Conocer principios y prácticas en la manipulación de alimentos. Sus causas y consecuencias

## **PROGRAMA**

### **MÓDULO I**

#### **Objetivos Específicos**

- Que sepan qué alimentos participan por grupos según la guía alimentaria diaria.
- Que puedan identificar los principios nutritivos que tienen esos alimentos y que son específicos para determinadas funciones del organismo.
- Cual es la porción diaria que deben consumir.

#### **Contenidos**

- A) Conceptos de alimentación normal.
- B) Alimentos participantes por grupos de alimentos en la guía alimentaria diaria.
- C) Principios nutritivos.
- D) Porciones diarias que deben consumir.

### **Módulo II**

#### **Objetivos Específicos**

- Definir nociones de inocuidad alimentaria
- Adquirir conocimientos de tipos de contaminación
- Conocer los alimentos de altos y bajo riesgo y de alta y baja carga bacteriana

#### **Contenidos**

- A) Nociones de inocuidad alimentaria
- B) Que es higiene alimentaria
- C) Quienes son los manipuladores
- D) Importancia de la manipulación alimentaria
- E) Contaminación de alimentos tipos de contaminación
- F) Conceptos de contaminación y contaminación cruzada
- G) Alimentos de alto y bajo riesgo de alto y baja carga bacteriana y que es la intoxicación alimentaria
- H) Conceptos de contaminación y contaminación cruzada
- I) Concepto de portador sano Huésped susceptibles
- J) Coste de la práctica higiénica incorrecta

### **Módulo III**

#### **Objetivos Específicos**

- Conocer las diferentes materias primas

- Conocer las normas de procedimientos durante la recepción, almacenamiento, despacho, preparación, cocción, mantenimiento térmico, distribución, transporte, servicio
- Adquirir conocimientos para el mantenimiento de temperaturas. De refrigeración, de congelación o mantenimientos térmicos calientes por sobre los 72° C internos.
- Formar al personal para poder aplicar los conocimientos adquiridos sobre la importancia del control de calidad mediante los sistemas de vigilancia (BPM, POES, APCC).

### **Contenidos**

- A) Alimentación y materias primas con características organolépticas normales
- B) Adquisición o compra de los alimentos
- C) Recepción y almacenamiento de los alimentos
- D) Preparación culinaria de alimentos
- E) Decálogo de la higiene Reglas de la OMS
- F) Métodos de conservación de alimentos
- G) Descongelación de los alimentos

### **Modulo IV**

#### **Objetivos Específicos**

- Ser capaz de reconocer la importancia del cuidado de la salud a través de la incorporación de los buenos hábitos de higiene personal, de la aplicación y cumplimiento de los mismos en todas las etapas de la cadena alimentaria desde la producción hasta el servicio de los alimentos.
- Conocer, aplicar y cumplir con los pasos para la manipulación, recolección y disposición de residuos.
- Adquirir conocimientos en el Control y protección de roedores.
- Conocer las normas de procedimientos durante la higiene de planta física, equipamiento, utensilios y vajilla. Conocer las forma de lavados para luego aplicarlos y evitar contaminaciones producidas por ellos.

### **Contenidos**

- Higiene del personal
- Limpieza y desinfección de locales y equipamientos
- A) Estado de salud: control sanitario del personal.
- B) Hábitos higiénicos: higiene corporal del personal. buenos hábitos en el personal. procedimiento de lavado de manos.
- C) Uniformes: indumentaria de trabajo, uniforme completo y limpio.
- D) Limpieza de áreas físicas, equipos y utensilios:
  - Concepto de limpieza, sanitización y secado.
  - Importancia de la limpieza: cuando, que y como lavar, sanitizar y secar.
  - Limpieza y desinfección: las 3 energías de la limpieza.

- Los métodos de limpieza. limpieza de pequeñas piezas. método de inmersión.  
método de limpieza de grandes superficies.
- Productos a utilizar en la limpieza, sanitizado y secado.
- E) Poes: los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y sus ventajas.
- F) Manipulación y disposición de residuos.
- G) Control de insectos y roedores. protección de contaminación
- H) Análisis de los posibles peligros y puntos críticos de control de los alimentos  
APPCC