

# Curso de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos

## PERTINENCIA

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Los peligros causales de las ETA, pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Independientemente del origen de la contaminación, una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta. Ambos eventos, pueden provocar la pérdida de confianza y el cierre del negocio. Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico

## OBJETIVO

- Aumentar la comprensión de los manipuladores de alimentos en lo que respecta a las medidas básicas de seguridad e higiene de los alimentos.
- Proporcionar conocimientos sobre las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
- Destacar la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Destacar las etapas correctas de limpieza de los utensilios y de eliminación de residuos.
- Garantizar un óptimo manejo y manipulación de los alimentos bajo el concepto de protección de la salud del consumidor final.

### DIRIGIDO A:

Dueños de Bares, Restaurantes y público en general que manipule alimentos en cualquier estado.

### REQUISITOS:

- Contar con computadora de escritorio o laptop
- Sistema operativo Windows 7 o versiones superiores.
- Internet con conexión estable y de calidad
- Conocimiento básico de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos.

## METODOLOGÍA

El curso es bajo la modalidad virtual, se realizará con actividades sincrónicas y asincrónicas a través de la plataforma Zoom y Moodle, lo que permite la comunicación entre docente y estudiante, con un total de 40 horas.

## HORARIO

Días	Fecha	Horario	Horas/Semana	Horas/Chat	Horas/Asincrónicas - Moodle	Total Horas
Jueves	28 de Julio/2022	17h00 – 20h00	3	4	16	40
Sábado	30 de Julio/2022	8h00 – 12h00	4			
Jueves	04 de Agosto/2022	17h00 – 20h00	3			
Sábado	06 de Agosto/2022	8h00 – 12h00	4			
Jueves	11 de Agosto/2022	17h00 – 20h00	3			
Sábado	13 de Agosto/2022	8h00 – 12h00	3			
<b>Total</b>			<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	

## CONTENIDO

### Temas

- Enfermedades Transmitidas por los alimentos.
- Técnicas Sanitarias.
- Higiene
- Contaminación.
- Prevención de las etas.
- Limpieza y Desinfección.
- Factores principales que contribuyen a las etas.
- Contaminación cruzada.
- Contaminación de origen
- Contaminación Biológica.
- Contaminación Física
- Contaminación Química
- Vehículos de transmisión Alimentaria.
- Técnica de lavado de manos.
- Prácticas prohibidas en el servicio de alimentación.



Asistencia	3 %
Tareas y Actuación en clase	3 %
Evaluación y Foros	4 %
<b>Total</b>	<b>10 %</b>

### APROBACION DEL CURSO

Para la acreditación y aprobación de los cursos o programas de educación continua se considera:

<b>Calificación mínima</b>	8/10
<b>Asistencia mínima</b>	90%.

### INSTRUCTOR

#### **Ing. Luis Antonio Caicedo Hinojosa, MSc**

- Ingeniero en Alimentos (Escuela Superior Politécnica del Litoral ESPOL)
- Magister En Administración De Empresas Con Mención En Marketing

#### **Experiencia Laboral**

- Docente Titular a Tiempo Completo – Universidad Técnica de Babahoyo
- Ecuavegetal – Supervisor de Producción
- Avícola Fernández – Analista de Calidad
- Unilever – Analista de Calidad
- Ministerio de Salud Pública – Técnico de Vigilancia y Control Sanitario
- Consultor Independiente



**DURACIÓN:** 20 Horas

**INVERSIÓN:** \$ 35.00



## FORMAS DE PAGO

Datos para el Depósito	
<b>Banco</b>	Internacional
<b>Cta. Cte.</b>	9000059467
<b>Código</b>	130127
<b>Razón Social</b>	UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO
<b>Ruc</b>	1260001110001
<b>Dirección</b>	Av. Universitaria Km 2 ½ vía Montalvo
<b>Nota:</b> El formato para cargar el comprobante de depósito en el formulario de inscripción solo permite imágenes (gif, jpeg, png) /pdf.	

**Formas de Pago:** Tarjetas de Crédito y Débito  
Directamente en las Ventanillas de Tesorería de la UTB



## ESPECIFICACIONES

- El registro del curso y el comprobante de pago deben realizarse en el Link de registro correspondiente
- La UTB es una institución de educación superior pública, sus ingresos están exonerados del pago de impuesto a la renta por lo tanto no están sujetos a retención en la fuente alguna.

## INFORMES E INSCRIPCIONES

**Dirección de Educación Continua**

**Email:** [educursos@utb.edu.ec](mailto:educursos@utb.edu.ec)

**Teléfono:** (05) 2571656 – 0996739637 - 0980905650

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Conforme se cubra el cupo mínimo de participantes se dará inicio al curso en la fecha programada, caso contrario la fecha será reprogramada.
- Si el participante realiza el pago y el curso no inicia en la fecha programada, deberá esperar la fecha de reprogramación del mismo, o utilizar dichos fondos en otra oferta de capacitación.
- Si el curso no se abre definitivamente, la Dirección de Educación Continua de la UTB procederá a realizar la gestión para la devolución de los valores pagados, una vez agotadas las posibilidades de que el participante pueda utilizar dicho pago en otras ofertas de capacitación.