

MANIPULACION DE ALIMENTOS

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como medio de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.



En Costa Rica mediante el **Decreto Ejecutivo N° 34745-S** publicado en el Diario Oficial La Gaceta, se decreta la obligatoriedad de obtener el carné que acredita como manipulador de alimentos a aquellas personas que se dediquen a actividades relacionadas con alimentos. En el mismo Decreto, se establece que el certificado de aprobación del curso podrá ser extendido por personas físicas o jurídicas autorizadas por el Ministerio de Salud.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenaje, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

ha puesto como meta capacitar a todos los trabajadores del sector alimentario nacional en lo referente a la seguridad e inocuidad alimentaria. El Decreto Ejecutivo N° **34745-S**, denominado **Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos**, en sus artículos 1, 5 y 6, establece:

Artículo 1º—Será obligatorio para trabajar en un establecimiento en el que se manipule alimentos, que los manipuladores de los mismos, cuenten con un carné que los acredite como tales, expedido por las autoridades sanitarias de las Áreas Rectoras de Salud de Ministerio de Salud. Esta obligación es extensiva a los propietarios o administradores del establecimiento en caso de que intervengan directa o indirectamente en el proceso, cualquiera que sea la actividad desarrollada dentro de este.

Artículo 5º—El Ministerio de Salud, podrá exigir los exámenes clínicos o complementarios de acuerdo con el riesgo epidemiológico de los alimentos o bien que las condiciones sanitarias existentes así lo exijan. Asimismo podrá cancelar anticipadamente el carné de manipulador de alimentos mientras el portador del carné presente enfermedades transmitidas por éstos o se compruebe que ha incurrido en faltas a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Artículo 6º—El carné de acreditación como manipulador de alimentos tendrá validez por cinco años y deberá ser renovado dentro de los 30 días anteriores a su vencimiento, para esto deberá llevar un curso de refrescamiento en ternas de manipulación de alimentos en el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), será válido llevar cursos atinentes a la materia, tales como manejo de grasas y aceites, buenas prácticas de manufactura que comporta el análisis de riesgo en la manipulación de alimentos.



Ejes temáticos

<p>a) Principios básicos de nutrición sobre guías alimentarias.</p> <p>b) Principios básicos de microbiología. Con énfasis en las características de los principales grupos de microorganismos, parásitos, hongos, bacterias, virus, y micro algas tóxicas.</p> <p>c) Contaminación y deterioro de los alimentos por causas físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p>d) Métodos de conservación y preparación de alimentos.</p> <p>e) Mecanismos de transmisión de las principales enfermedades, de interés en salud pública, transmitidas por los alimentos.</p>	<p>f) Almacenamiento de los alimentos.</p> <p>g) Transporte y distribución de alimentos.</p> <p>h) Selección y compra de alimentos.</p> <p>i) Exhibición y venta de alimentos preparados.</p> <p>j) Higiene de los alimentos.</p> <p>k) Hábitos de higiene de los manipuladores.</p> <p>l) Condiciones de los locales y equipos.</p> <p>ll) Principios del análisis de riesgos y control de puntos críticos.</p> <p>m) Control de plagas.</p> <p>n) Disposición de desechos líquidos y sólidos generados en los sitios de preparación de los alimentos.</p> <p>o) Legislación nacional sobre alimentos.</p>
--	---

Notas aclaratorias:

- Instructores avalados por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA) y el Ministerio de Salud, además son profesionales en Ingeniería Agroindustrial, Tecnología de Alimentos y Nutrición.
- El precio incluye el certificado de aprovechamiento valido por cinco años.
- Duración 20 horas. **Horario adaptado a sus necesidades.**
- Ofrecemos también las pruebas microbiológicas de **coprocultivo y esputo**. Requisito también obligatorio para saber la existencia de Microorganismos causantes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria y hacerse acreedor del **Carne de Manipulador de Alimentos**. Enviamos a nuestro personal a su lugar de trabajo para que sus colaboradores no se trasladen hasta nuestros laboratorios.
- **Le tramitamos el carné de Manipulador de Alimentos.**
- Asesoramos en los trámites de permisos de funcionamientos del Ministerio de Salud. **Estudios de Uso de Suelo, Manejo de Desechos y Aguas.**

Contáctenos para recibir mayor información

División de Seguridad Alimentaria
CADEPRO de Centroamérica S.A.
Correo electrónico: info@cadepro.com
Sitio Web: <http://www.cadepro.com>