

Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas
División de Vigilancia y Control

Recaudos para la Acreditación y/o Renovación de Empresas Didácticas en el Área de Cursos de Manipulador de Alimentos

Nota: Toda la documentación debe ser entregada en la Taquilla Única del SACS, ubicada en la sede central.

N°	Recaudos	Descripción	Verificado
1	Solicitud de Acreditación.	Carta u Oficio dirigido a la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), suscrita por el Representante Autorizado de la Empresa o Firma Personal; en donde se indique dirección, teléfono, fax, correo electrónico y número de RIF.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
2	Lista del Personal Docente.	La cual debe incluir el Resumen Curricular con formación en el área de alimentos y copia del título profesional y/o especialización respectiva (fondo negro).	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
3	Características del Curso.	Indique las características del curso: 3.1.- Modalidad ("In Company", Inscripción Abierta, Otra). 3.2.- Duración y Distribución del Tiempo 3.3.- Contenido Programático. 3.4.- Material didáctico.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
4	Modelo de Certificado de Aprobación.	Anexe el Modelo de Certificado de Aprobación, debidamente avalado según se indica: 4.1.- Logotipo de la Empresa que dicta el Curso, 4.2.- Firma del Facilitador con sello de la Empresa que imparte el Curso y Firma del (la) director(a) de Contraloría Sanitaria del Estado y Sello del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria. 4.3.- Nombre y Cédula de Identidad del Participante. 4.4.- Fecha en la que fue Dictado el Curso 4.5.- Duración del Curso en Horas. 4.6.- Número de Acreditación de la Empresa ante la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del SACS. 4.7.- Número de Registro o Control Asignado al Participante por la Empresa Responsable de dictar el Curso en el Reverso del Certificado.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
5	Manual de Manipulador de Alimentos.	Realizado por la empresa didáctica de acuerdo al contenido programático autorizado.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
6	Comprobante de Pago. Por cada trámite realizado	Verifique el monto a cancelar de la tarifa vigente publicada en la Página WEB del SACS / Tarifas / Nivel Central / Inocuidad de Alimentos y Bebidas . Asimismo, los Pagos deben realizarse a Nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria , de acuerdo a lo indicado en el link " Para Cancelar Tarifas y Multas " / Datos Bancarios para Pagos de Tarifas y Multas , publicada en la Página WEB del SACS.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

TAQUILLA UNICA DEL SACS	DIVISION	DIRECCION
RECIBIDO POR	VERIFICADO POR	AUTORIZADO POR
Nombre: _____	Nombre: _____	Nombre: _____
Cargo: _____	Cargo: _____	Cargo: _____
Fecha: _____	Fecha: _____	Fecha: _____

FO.06-IAB-VC-OPP-JULIO 2022



CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

I. REQUISITOS

Duración: Mínimo seis (06) horas académicas.

Perfil del instructor: Con formación en el área de alimentos.

Características del curso: Debe ser realizado en forma interactiva donde los participantes manifiestan sus opiniones y se involucren.

Los participantes deben ser evaluados para optar al respectivo certificado.

II. CONTENIDO PROGRAMÁTICO

MODULO I

Responsabilidad de la Salud familiar y la población en el manejo higiénico de los alimentos

El manipulador debe entender su compromiso de saber, aprender y poner en práctica todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos, en cualquiera de las fases dentro de la cadena alimentaria en la que opere, concientizándose que su acción beneficiará o perjudicará a su familia, clientes y a la población en general, por lo que es importante que conozca aspectos relacionados con la higiene de los alimentos, características de los peligros, tipo de contaminaciones, a fin de que pueda tomar decisiones que contribuyan a eliminar o reducir al mínimo la presencia de estos agentes contaminantes, por lo que este módulo comprende:

- ✓ Objetivos del curso.
- ✓ Responsabilidad del Manipulador.
- ✓ Inocuidad en toda la cadena alimentaria.
- ✓ Alimentos: concepto y tipos de alimentos.
- ✓ Peligros en los alimentos.
- ✓ Tipo de contaminación.
- ✓ Nociones generales de los peligros biológicos.
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) intoxicación e infecciones.
- ✓ Factores que favorecen la contaminación química.

MODULO II

Alergias e Intolerancias Alimentarias

Lo que es un alimento para unos, puede ser un veneno para otros, según se decía en tiempos pasados, lo que se define actualmente como alergias e intolerancias alimentarias, si el componente de un alimento activa el sistema inmunológico, hablamos de alergias, en el caso de que se afecta el metabolismo, pero no el sistema inmunológico, se trata de intolerancia, en ambos casos es la presencia de un alérgeno lo que desencadena cualquiera de estas reacciones, en una población sensible a dicho componente, habiéndose registrado en los últimos años un aumento alarmante en la incidencia de esta patología, dado que en la actualidad no existe una cura, la única manera eficaz para prevenirla es eliminar la dieta de las personas sensibles, realizando lo que se denomina una dieta de exclusión de los componentes que desencadenan los efectos adversos, de allí la importancia de que este módulo considere:

- ✓ Sensibilidad a los alimentos.
- ✓ Diferencia entre alergias e intolerancias alimentarias.
- ✓ Inocuidad, peligros y alérgenos.
- ✓ Aspectos fundamentales en un plan de control de alérgeno: información y evitar contaminación cruzada.
- ✓ Puntos críticos en un plan de control de alérgenos.
- ✓ Las 5 claves de la inocuidad de los alimentos, incluyendo alérgenos.

MODULO III

Manejo Higiénico en el proceso de elaboración de alimentos

El manejo higiénico de los alimentos, incluye las diferentes etapas del proceso de elaboración, a lo largo de las cuales es necesario aplicar las Buenas Prácticas de Fabricación, nuestra normativa

establece que los manipuladores de alimentos deben conocer los puntos críticos de control de los procesos que están bajo su responsabilidad, a fin de garantizar alimentos inocuos. En este módulo se consideran los siguientes puntos:

- ✓ Manejo Higiénico de los alimentos.
- ✓ Puntos Críticos de Control.
- ✓ Recepción de materia prima.
- ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos y productos de limpieza.
- ✓ Contaminación cruzada.
- ✓ Descongelación de los alimentos.
- ✓ Temperaturas de cocción.
- ✓ Manejo de algunos productos alimenticios.
- ✓ Calidad del agua y del hielo.

MODULO IV

Condiciones del establecimiento

Factores del ambiente y condiciones del lugar, pueden influir en la contaminación de los alimentos. Estas condiciones son parte de nuestras Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y transporte de Alimentos para consumo humano, en las que se contemplan:

- ✓ Ubicación del lugar de elaboración.
- ✓ Diseño e higiene.
- ✓ Materiales de Construcción: iluminación y ventilación.
- ✓ Áreas de lavado y desinfección de equipos.
- ✓ Áreas de recepción y almacenamiento.
- ✓ Áreas de proceso o preparación.
- ✓ Área de conservación y almacenamiento de productos terminados.
- ✓ Área de servicio o consumo.
- ✓ Área de servicios del personal.
- ✓ Desechos.
- ✓ Procedimiento de limpieza y desinfección.
- ✓ Control de plaga.

MODULO V

Condiciones del personal y normativa legal

La causa principal de la contaminación de los alimentos es la incorrecta manipulación de los mismos. La educación en materia de higiene de las personas que manipulan los alimentos es definitiva para prevenir las ETA y las normativas son las bases de los procesos legales, por lo que en este módulo se contemplan los siguientes puntos:

- ✓ Salud.
- ✓ Higiene Personal.
- ✓ Vestimenta.
- ✓ Hábitos Higiénicos.
- ✓ Hábitos no deseables.
- ✓ Normativa Legal vigente en Venezuela.

COVID-19 E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: ORIENTACIONES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

Las empresas alimentarias deben educar e intensificar las medidas de higiene personal, evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus. El equipo de protección personal, incluidas las mascarillas y los guantes, pueden reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias, si se utilizade modo correcto. Además, se recomienda a las empresas que introduzcan medidas de distanciamiento físico y prácticas estrictas de higiene y saneamiento, y que exijan a su personal que lave las manos y apliquen medidas de saneamiento con regularidad y eficacia en todas las etapas de la elaboración, producción y comercialización. Estas medidas prevendrán la transmisión de COVID-19 entre el personal, protegerán la salud de y permitirá detectar a los manipuladores de alimentos infectados y sus contactos inmediatos, que podrán ser retirados del lugar de trabajo.

Cuestionario General de Evaluación del Participante, que debe abarcar todos los aspectos del contenido programático.