

# Manejo y Almacenamiento de Alimentos

Registro DEC/336/2010

## OBJETIVO GENERAL

Identificar y aplicar los principios básicos de higiene para la adecuada manipulación de los alimentos.

## DURACIÓN

20 horas.

## PÚBLICO OBJETIVO

Personal operativo que participa en procesos de almacenamiento y manejo de alimentos en las unidades hospitalarias.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS POR UNIDAD TEMÁTICA

Reconocer los principios básicos de la microbiología, relativos a la contaminación de alimentos.

Identificar los procedimientos para generar prácticas de higiene en el almacenamiento y la manipulación de los alimentos.

Reflexionar sobre la importancia de la higiene personal en el trabajo para disminuir riesgos de contaminación.

Conocer los criterios para la selección, evaluación y recepción de alimentos.

Reconocer los procesos de refrigeración y congelación como medios de conservación de alimentos.

Elaborar su manual de procedimientos para el área específica de alimentos donde labora.

## METODOLOGÍA

Análisis de material audiovisual, lectura, discusión, exposición.

## FUNDAMENTACIÓN

Presentar a los involucrados en el manejo de alimentos y en particular a los dedicados a la preparación y servicio, una guía de los aspectos más relevantes sobre las buenas prácticas del manejo de los alimentos y de esta forma minimizar riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, además de explicar formalmente todos los conceptos sobre inocuidad alimentaria.

Es necesario describir puntualmente tareas como control de temperaturas para conservación, control sanitario del agua de uso y consumo humano, control de plagas, uso de desinfectantes y desinfección de equipos y utensilios, así como de la higiene y salud del personal: por ello

---

es importante para el personal que se encuentra relacionado con las áreas de alimentos, se actualizarse y capacitarse en este tema con la finalidad de contribuir a incrementar la calidad de vida.

