

CURSO LIBRE

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Un curso que cumple los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y otorga un certificado oficial con 5 años de vigencia.

► CURSO LIBRE UH DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

El curso capacitará a quienes laboran o aspiran laborar en la preparación, procesamiento, almacenamiento, transporte y expendio de productos alimenticios. Este curso forma parte de los requisitos establecidos por el Ministerio de Salud para garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por su consumo.

El contenido abarca temas como la higiene personal del manipulador, el control de plagas, la limpieza y desinfección de superficies, la cadena de frío, las prácticas adecuadas de almacenamiento y el reconocimiento de peligros biológicos, físicos y químicos en los alimentos. Además, identificar los puntos críticos de control y a aplicar normas básicas de buenas prácticas de manufactura.

El respaldo normativo del curso se encuentra en el Reglamento para el Funcionamiento y Habilitación Sanitaria de Establecimientos de Alimentos (Decreto Ejecutivo N.º 30465-S) y en la Ley General de Salud (Gobierno Costarricense y Ministerio de Salud, S.F.). Asimismo, su diseño se fundamenta en los lineamientos técnicos emitidos por el Ministerio de Salud, en estándares internacionales de organismos como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Codex Alimentarius.

► METODOLOGÍA:

La modalidad del curso es presencial, la teoría que se imparta contará con espacios donde se muestra de manera práctica lo aprendido en una cocina. Al finalizar el curso, se realizará una evaluación para comprobar la comprensión de los contenidos, se otorgará un certificado oficial, cuya vigencia es de cinco años. Transcurrido este período, es necesario renovar la capacitación para seguir cumpliendo con la normativa sanitaria vigente en el país. Al culminar el curso, el estudiante estará capacitado para:

- Comprender los fundamentos de la higiene alimentaria, la contaminación cruzada y las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Identificar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas al proceso de manipulación de alimentos.
- Conocer la normativa vigente del Ministerio de Salud de Costa Rica relacionada con la inocuidad alimentaria.
- Reconocer los riesgos físicos, químicos y biológicos presentes en la cadena alimentaria y su forma de prevención.

► UN CURSO
DE TAN SOLO:

5
SEMANAS
1 SESIÓN POR SEMANA
4 HORAS POR SESIÓN

► PÚBLICO OBJETIVO:

Incluye emprendedores, trabajadores de cocinas institucionales, operarios de plantas procesadoras, vendedores ambulantes, estudiantes de gastronomía, personal de hoteles o centros turísticos, personal encargado de alimentación en centros de estudio, penitenciarios, hogares de larga estadía, centros diurnos, casa cuna, entre otros.

► MODALIDAD:
PRESENCIAL

MATRÍCULA ABIERTA

CURSO LIBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

► TEMARIO DEL CURSO:

TEMA 1: RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Importancia de la inocuidad alimentaria
- Tipos de peligros asociados con la contaminación de alimentos
- Responsables de la inocuidad de alimentos

TEMA 2: MICROORGANISMOS Y SU RELACIÓN CON LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- Generalidades de los microorganismos
- Enfermedades transmitidas por alimentos

TEMA 3: ALIMENTO ALTERADO

- Caracterización de un alimento alterado
- Prevención de la alteración de los alimentos
- Métodos de conservación

TEMA 4: NORMAS DE HIGIENE DE LA PERSONA MANIPULADORA DE ALIMENTOS

- Normas que debe aplicar la persona manipuladora de alimentos
- Lavado de manos

TEMA 5: CALIDAD E HIGIENE EN LAS ETAPAS DE LA CADENA PRODUCTIVA

- Etapas de la cadena productiva
- Controles en la elaboración de alimentos

TEMA 6: CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES DONDE SE PROCESAN ALIMENTOS

- Condiciones del edificio y equipos
- Manejo integral de plagas

TEMA 7: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Métodos de limpieza y desinfección
- Programa de limpieza y desinfección

► CAMPO PROFESIONAL:

Establecimientos de bebidas y alimentos: Cocinero, asistente de cocina, encargado de higiene y sanitización en áreas de producción.

Empresas de producción y procesamiento de alimentos: Operario en línea de producción, control de calidad básica de empaque o almacenamiento, asistencia en áreas de lavado, desinfección o manipulación primaria.

Servicios institucionales y comunitarios: Cocina, asistente en preparación de menús bajo normas estrictas de higiene para población de alto riesgo, encargado de distribución y empaque de alimentos preparados.

REQUISITOS DE INGRESO

- Ser mayor de 15 años.
- Poseer al menos el primer Ciclo de Educación Básica (6° grado).
- Cumplir con los requisitos básicos establecidos por el INA para la obtención del diploma de manipulación de alimentos.
- Cualquier otra documentación solicitada por la Universidad para la admisibilidad.

REQUISITOS DE SALIDA

- Aprobación del curso con nota mínima de 70.
- Estar al día con el pago de las obligaciones financieras con la Universidad.
- Aprobar los requisitos académicos adicionales que la Universidad determine y cancelar los aranceles respectivos.

REQUERIMIENTOS NECESARIOS

- Poseer dispositivos electrónicos que le permitan acceder a internet para el uso de plataformas digitales y de gamificación.
- Manejar habilidades básicas en el uso de tecnologías digitales.
- Contar con dirección de correo activa.