

CURSO TALLER INTERNACIONAL:

Manipulación de Alimentos, Higiene y Sanitación

Del 27 al 29 de Agosto 2012



1. Presentación:

Los 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, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

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 vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

El Manipulador de alimentos necesita conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos y respetar las exigencias culinarias, sanitarias y nutritivas que permiten que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad.

2. Objetivos del Curso:

- Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
- Conocer las causas de las intoxicaciones alimentarias.
- Saber cómo prevenir las intoxicaciones alimentarias.
- Saber utilizar las cámaras de refrigeración y congelación para evitar la contaminación cruzada y conservar los alimentos de forma segura.
- Fomentar actitudes correctas en la higiene de los alimentos
- Saber realizar las operaciones de limpieza de forma segura e higiénica.

3. Instructora:

Paulina Bucheli de Cabanilla

Ecuatoriana de 35 años de edad, nacida en Quito. Realizó sus estudios superiores de Administración de Empresas Hoteleras en el INSTUR, se especializó en Etiqueta y Protocolo con la Escuela Internacional de Protocolo de España. Asistente asidua a un sin número de cursos de actualización. Fue docente internacional en la Universidad de Ciencias Comerciales en Managua - Nicaragua, espacio donde organizó varios seminarios y congresos nacionales e internacionales. Es miembro de la Confederación de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT con quienes ha participado activamente en la organización de varios de sus congresos internacionales.



Persona decidida, activa y segura, con manejo sobresaliente de las relaciones públicas, imagen personal y protocolo empresarial; profesional en hotelería con fortalezas administrativas y de mercadeo. Ha sido docente universitaria en las áreas de Protocolo y Ceremonial, Etiqueta y Glamour, Nutrición e Higiene de los Alimentos, Historia de la Gastronomía y miembro administrativo de unidades relacionadas con Protocolo en la Universidad de Especialidades Turísticas -UCT- y en la Universidad de Ciencias Comerciales UCC en Managua Nicaragua. Asesora y consultora empresarial para temas relacionados con Relaciones Públicas y Servicio al Cliente destacándose en los trabajos realizados para las empresas Manpower, Nike, Banco del Pacifico, Hostal Aubergelnn, entre otras, en la ciudad de Quito. Conferencista nacional e internacional en los temas de Imagen Personal y Empresarial, Relaciones Públicas, Etiqueta, Protocolo, Relaciones Humanas, Imagen Corporativa, Protocolo privado y oficial, destacándose su participación en los seminarios llevados a cabo en Quito, los cursos impartidos en Baeza, Francisco de Orellana y Galápagos para el Ministerio de Turismo y los Seminarios Internacionales impartidos en Bucaramanga, Colombia, organizados por la Universidad Autónoma de Bucaramanga UNAB.

Actualmente es asesora y consultora de empresas en el Ecuador y se desempeña como Asesora de Nutrición con una empresa MLM Internacional de Nutrición Celular. En estos momentos se encuentra brindando el servicio de asesorías y consultorías a nivel Nacional e Internacional, y está dictando seminarios sobre Imagen Personal y Corporativa y sobre temas de Protocolo & Organización de Eventos. Ha sido invitada a formar parte de la revista televisiva matinal Color de Hogar donde se analizan temas de Etiqueta – Protocolo e Imagen Personal en el canal Unión Network Internacional.

4. Contenido del Curso:

- Clasificación de los alimentos
- ¿Qué son los microbios?
- ¿Dónde se encuentran los microbios?
- Crecimiento y multiplicación de los microbios.
- ¿Cuáles son los alimentos preferidos por los microbios?

- ¿Qué temperatura favorece la multiplicación de los microbios y es riesgosa para los alimentos?
- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Diferentes maneras de contaminación de los alimentos
- Contaminación química
- Contaminación física
- Contaminación microbiana
- Diferentes Tipos de contaminación
- Normas básicas para la manipulación de alimentos
- Normas básicas de higiene.
- Lavado de manos.
- La ducha de todos los días.
- ¿Por qué es necesario usar delantal limpio?
- ¿Por qué es necesario cubrir el pelo con un pañuelo o gorro?
- Hábitos antihigiénicos en lugares de preparación de alimentos.
- Desinfección de utensilios.
- Equipos especiales.
- Lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios en la forma correcta.
- Preparación de los alimentos.
- Un manipulador de alimentos no debe.
- Un manipulador de alimentos debe.
- Importancia de la higiene de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.
- Un alimento considerado apto debe cumplir los siguientes requisitos
- Cuidados en la preparación de alimentos.
- ¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de manos sucias?
- ¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de aguas contaminadas?
- ¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de moscas y roedores?
- ¡Las plagas ¡Enemigos de los alimentos!
- Animales domésticos. No permitamos que ellos estén cerca de los alimentos.
- Lavado de hortalizas y frutas.
- Almacenamiento de materias primas.
- Almacenamiento de alimentos elaborados.
- Exposición al público de alimentos.
- Cómo llevar los utensilios y servir los alimentos.
- Despacho de alimentos.

- Reglas de oro de la O.M.S. para la preparación higiénica de los alimentos.
- El reciclaje de los desechos.
- Materiales reciclables.

5. Lugar, Fecha, Duración del Curso y Horarios:

El Curso se efectuará en la ciudad de La Paz– Bolivia del 27 al 29 de Agosto del presente año. Los horarios serán:

Lunes 27: 08:30 a.m. – 12:30 p.m.

Martes 28: 08:30 a.m. – 12:30 p.m.

Miércoles 29: 08:30 a.m. – 12:30 p.m.

6. Lugar de Realización:

HOTEL GLORIA – Salón de conferencias - **Calle Potosí # 909 La Paz**

7. El Curso está dirigido a:

Profesionales de imagen, Asesores y Expertos en marketing, Licenciados y Técnicos en Turismo, Docentes, Empresas de Turismo, Hoteles, Líneas Aéreas, Personal de Atención al Cliente, líderes y representantes de comunidades, encargados de unidades de turismo y relaciones públicas en Prefecturas, Municipios, Cooperación Internacional y estudiantes.

Costo de Inscripción:

- Profesionales: 65 \$us. Hasta 17 de agosto **Después** 80\$us.
- Estudiantes: 50 \$us. Hasta 17 de agosto **Después** 65\$us.

Incluye: CD, Certificado 12 horas académicas, refrigerios.

Lugar y forma de Inscripción:

Avda. 16 de Julio Nro. 1440. Edif. Herrmann Plaza Venezuela (El Prado) piso 10 of 1004 La Paz – Bolivia, Telf. (591 – 2) 2314938, de Hrs. 15:00 a 19:00.

Contacto: Claudia Villazón info@turismoruralbolivia.com

En **Bolivia**, depósitos al Nro. de Cuenta: 120-2-2-02511-1 PRODEM FFP

Portal Electrónico
WWW.Turismo Rural Bolivia.COM
A-Tec Consultores SRL.



Desde el Exterior, depósito en Western Unión: A nombre de Jorge Antonio Gutierrez Aduato Cédula de Identidad Nro. 2602414 LP

Confirmar inscripción ainfo@turismoruralbolivia.com Descuentos a grupos (5 personas una liberada) **Plazas Limitadas!!!**

!!! Invierta en UD. Ahora!!!

Otros cursos, fechas y horarios:

<http://www.turismoruralbolivia.com/img/HORARIOSDELOSCURSOS-Enrique-Paulina.pdf>

<http://WWW.TurismoRuralBolivia.COM>