

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO**

CURSO “BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”

I. DATOS GENERALES

1.1	Nombre del curso de capacitación	:	Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
1.2	Total de horas académicas	:	32 hrs. teóricas
1.3	N° de horas por sesión	:	2
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	A distancia
1.5	Créditos	:	2

II. JUSTIFICACIÓN

Justificación de propuesta de curso y/o actualización

El curso de capacitación Buenas prácticas de manipulación de alimentos, tiene una justificación teórica, porque busca desarrollar conocimientos, para la manipulación, almacenamiento y conservación de alimentos, así como la aplicación de criterios de higiene y saneamiento orientados a restaurantes y servicios afines, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos en el establecimiento. Asimismo, tiene una justificación práctica ya que responde a la necesidad de mejorar las habilidades y destrezas de manipuladores de alimentos, tomando en cuenta las normativas vigentes. En esa línea de ideas, también tiene una justificación metodológica ya que ayuda a promover el desarrollo de nuevos cursos relacionados a las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Finalmente, tiene una justificación y relevancia social porque fomenta una actitud más responsable en el tratamiento de los alimentos durante toda la cadena de procesamiento, para que su entrega final llegue al consumidor de manera segura e inocua, libre de toda contaminación y enfermedades de transmisión alimentaria.

III. SUMILLA

Sumilla

El curso “Buenas prácticas de manipulación de alimentos” (Programa de formación continua). Es de naturaleza teórica (teórico-práctico) y se realizará en la modalidad a distancia a través de la plataforma zoom. Tiene el propósito de ejecutar un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas orientadas a la correcta manipulación de alimentos, para su aplicación en restaurantes y servicios afines, tomando en cuenta las normativas vigentes.

El curso está dividido en V Unidades:

- I. Introducción a las buenas prácticas de manipulación de alimentos
- II. Contaminación de alimentos y ETAS
- III. Criterios de higiene, limpieza y desinfección
- IV. Almacenamiento y conservación de alimentos
- V. Control de Plagas

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo

N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Aplica los principios básicos y procedimientos operacionales de buenas prácticas de manipulación de alimentos (conceptos clave, contaminación alimentaria, ETAS, higiene, limpieza y desinfección, control de operaciones)	1.1	Identifica los fundamentos base de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, según las normativas vigentes.
		1.2	Identifica los tipos de contaminación alimentaria y las enfermedades de transmisión alimentaria, según normativas vigentes.

	y control de plagas) para restaurantes y servicios afines, según normativas vigentes.	1.3	Identifica los procedimientos de higiene, limpieza y desinfección realizado por el manipulador de alimentos, según las normativas vigentes.
		1.4	Explica los procedimientos de control de operaciones alimentarias, según las normativas vigentes.
		1.5	Diseña un esquema de Control de plagas ubicando los puntos críticos y barreras de control, según normativas vigentes.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:
UNIDAD DIDÁCTICA I
INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar los principios básicos de las buenas prácticas de manipulación de alimentos (definiciones básicas), según normativas sanitarias vigentes.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	2	Introducción a las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> Conceptos básicos sobre las Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Inocuidad de alimentos Marco Normativo para la Manipulación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> Aspectos principales de la Normas Sanitaria para la manipulación de alimentos en restaurantes y servicios afines: <ul style="list-style-type: none"> ✓ RVM 822 MINSA 2018 ✓ Certificación PGH emitida por la Municipalidad: criterios que deben cumplir los establecimientos de A&B. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del capacitador, del sílabo, los objetivos del curso y las recomendaciones para su desarrollo, a través de la plataforma zoom. Emisión de video: Las BPM. Exposición de contenidos. Debate en aula: alumnos Feedback del capacitador Trabajo Individual 1: <ul style="list-style-type: none"> Aplicación de cuestionario digital Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Video Laptop Normativas sanitarias vigentes Cuestionario (gamificación)

UNIDAD DIDÁCTICA II
CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y ETAS
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.2
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar los tipos de contaminación alimentaria y las enfermedades de transmisión alimentaria tomando en cuenta sus causas, consecuencias y medidas de control, según normativas vigentes.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
2	2	Microorganismos: <ul style="list-style-type: none"> Definición Tipos y factores de crecimiento: 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. Debate en aula: alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Microorganismos benéficos ✓ Microorganismos patógenos 	<ul style="list-style-type: none"> • Feedback del capacitador • Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativas sanitarias vigentes
3	2	Contaminación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • La contaminación de alimentos. • Tipos de contaminantes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Físico ✓ químico ✓ biológico • Contaminación cruzada: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Contaminación directa ✓ Contaminación indirecta 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. Trabajo Grupal N°1 <ul style="list-style-type: none"> • En grupo, Identifican los tipos de peligros que pueden generar contaminación a los alimentos y establecen acciones correctivas en una ficha de trabajo. • Feedback del capacitador • Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Diapositivas • Laptop • Normativas sanitarias vigentes • Ficha de trabajo (power point)
4	2	ETAS <ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades transmitidas por los alimentos. • Causas y consecuencias de las ETAS en el cliente consumidor. • ETAS más comunes • Infección e intoxicación 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. • Emisión de video: ETAs • Debate (alumnos) Trabajo Grupal N°2 <ul style="list-style-type: none"> • En grupo, redactan y presentan en una ficha de trabajo, 02 estrategias de prevención para que no se genere una ETA, en un establecimiento de restaurante y/o servicio afín. • Feedback del capacitador • Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Diapositivas • Video • Laptop • Normativas sanitarias vigentes • Ficha de trabajo (power point)
5	2	Medidas de control <ul style="list-style-type: none"> • Distribución de las áreas de la cocina para evitar la contaminación cruzada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. • Debate en aula: propuestas de mejora para la distribución y ubicación de las áreas de la cocina para evitar la contaminación cruzada. • Feedback del capacitador y cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Diapositivas • Laptop • Normativas sanitarias vigentes

UNIDAD DIDÁCTICA III
CRITERIOS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3

PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar los procedimientos de higiene, limpieza y desinfección (materia prima, equipos y utensilios) realizado por el manipulador de alimentos para restaurantes y servicios afines, según las normativas vigentes.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
6	2	Limpieza y Desinfección <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza y desinfección: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Definiciones • Materiales de limpieza y desinfección. • Preparación de soluciones de limpieza y desinfección. • Uso y manipulación de detergentes y desinfectantes • Procedimientos de limpieza y desinfección. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. • Emisión de video: Limpieza y desinfección en restaurantes y servicios afines. • Breve análisis y comentario de los alumnos. • Feedback del capacitador. Trabajo individual N°2:	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Diapositivas • Video • Laptop • Normativas sanitarias vigentes • Proyecto de trabajo (video mp4)

		<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de limpieza. Técnicas de desinfección. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboran un video corto de 1 minuto (en casa), señalando pasos y cantidades correctas, en la preparación de soluciones desinfectantes de equipos, mobiliarios y local (elección libre-según criterios establecidos por el capacitador). Presentación de trabajo (sesión 7) Cierre de sesión. 	
7	1	<p>Lavado y desinfección de frutas y verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavado y desinfección de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ frutas y verduras. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. <p>Trabajo individual N°3:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboran un video corto de 1 minuto (en casa), señalando pasos y cantidades correctas, en la preparación de soluciones desinfectantes para frutas y verduras (según criterios establecidos por el capacitador). Presentación de video corto (sesión 8). Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Video Laptop Normativas sanitarias vigentes Proyecto de trabajo (video mp4)
	1	<p>El Programa de limpieza y desinfección (teoría)</p> <ul style="list-style-type: none"> Estructura y características 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. Debate en aula: alumnos Feedback: capacitador 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop Normativas sanitarias vigentes Programa de trabajo (Modelo)
8	2	<p>El Programa de limpieza y desinfección (Práctica)</p> <ul style="list-style-type: none"> Diseño del programa 	<p>Trabajo Grupal N°3</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboran en grupo, una Propuesta de Programa de limpieza y desinfección para un establecimiento de restaurante o servicio afín. Indicando las tareas y procedimientos, según criterios establecidos por el capacitador. Presentación y exposición de trabajo Feedback del capacitador Cierre de sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop Normativas sanitarias vigentes Programa de trabajo (formato power point)
9	2	<p>El Manipulador de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Salud del personal Higiene y hábitos del personal El correcto Protocolo del lavado de manos Cuidado de las manos Uso de guantes Uso de uniforme de trabajo Capacitación Sanitaria para manipuladores de alimentos de restaurantes y servicios afines. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos, a través de la plataforma zoom. Foro 1 (tarea asincrónica): con posición crítica señalan los hábitos de higiene que los manipuladores de alimentos deben cumplir, indicando la importancia de cada hábito señalado. Asimismo, pueden realizar un comentario (crítica constructiva) sobre la propuesta desarrollada del compañero. <p>Trabajo individual N°4:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboran un video corto de 01 minuto sobre el correcto lavado de manos, indicando los procedimientos paso a 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Video Laptop Normativas sanitarias vigentes Plataforma digital (foro 1) Proyecto de trabajo (video mp4)

			<p>paso (presentación de video en sesión 10).</p> <ul style="list-style-type: none"> Cierre de sesión. 	
10	2	<p>Equipos y Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> Características de los equipos y utensilios. Limpieza y mantenimiento de equipos. Almacenamiento de equipos y utensilios. Uso y mantenimiento de Mantelería. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la Plataforma zoom. Foro 2 (tarea asíncrona): con posición crítica exponen sobre limpieza, mantenimiento y almacenamiento de equipos y utensilios. Asimismo, pueden realizar una crítica constructiva de la propuesta desarrollada por el compañero. Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop Normativas sanitarias vigentes Plataforma digital (foro 2)

**UNIDAD DIDÁCTICA IV
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.4

PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Explicar los procedimientos de control de operaciones alimentarias (recepción de materia prima, almacenamiento y conservación de alimentos, y manejo de residuos sólidos) para restaurantes y servicios afines, según las normativas vigentes.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
11	2	<p>Recepción de la materia prima</p> <ul style="list-style-type: none"> Selección y control de los alimentos. Criterios de calidad para recibir y rechazar alimentos. Rotulado y trazabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la Plataforma zoom. Emisión de video: Recepción de materia prima. Debate: alumnos. Feedback del capacitador <p>Trabajo Grupal N°4:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizan un Mapa de procesos para el correcto recibimiento de los alimentos en una ficha de trabajo. Presentación y exposición de trabajo Feedback del capacitador Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop Video Termómetro de alimentos Normativas sanitarias vigentes Ficha de trabajo (power point)
12	2	<p>Almacenamiento de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Características sanitarias del almacén de fríos y productos secos de acuerdo con la norma existente. Almacenamiento de alimentos en proceso. Almacenamiento de alimentos en refrigeración. Almacenamiento de alimentos en congelación. Almacenamiento de productos secos. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom. Debate en aula: Señalan las condiciones adecuadas que deben cumplir los equipos de frío antes de almacenar un alimento, indicando, cómo debe realizarse el almacenamiento de un alimento Feedback del capacitador Foro 3 (tarea asíncrona): Exponen las características sanitarias que deben cumplir los almacenes para garantizar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, pueden realizar una crítica constructiva de la propuesta elaborada por el compañero. Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop Normativas sanitarias vigentes Plataforma digital (foro 3)
13	2	<p>Procesamiento y conservación de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop

		<ul style="list-style-type: none"> Descongelación de alimentos Procesamiento de alimentos crudos Procesamiento de alimentos cocidos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Control de tiempo y temperatura Servido de alimentos Conservación de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentos fríos ✓ Alimentos calientes ✓ Recalentamiento 	<p>Trabajo Grupal N°5:</p> <ul style="list-style-type: none"> En grupo, elaboran un flujo de preparación de alimentos donde indican que controles se debe realizar desde la etapa de recepción hasta la entrega del alimento al consumidor, en una ficha de trabajo. Presentación y exposición de trabajo Feedback del capacitador Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Normativas sanitarias vigentes Ficha de trabajo (power point)
14	2	<p>Manejo de residuos</p> <ul style="list-style-type: none"> Control de residuos sólidos Control de residuos líquidos 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom. Debate en aula: los alumnos apoyados de la Norma técnica sanitaria N° 142 MINSA/2018/DIGESA, exponen sus propuestas para manejar y controlar los residuos sólidos y líquidos en restaurantes y servicios afines. Feedback del capacitador Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Laptop Normativas sanitarias vigentes

**UNIDAD DIDÁCTICA V
CONTROL DE PLAGAS**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.5

PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Diseñar un esquema de Control de plagas ubicando los puntos críticos y barreras de control de plagas (moscas, roedores, cucarachas y aves) para un establecimiento de restaurante o servicio afín, según normativas vigentes.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
15	2	<p>Las plagas: I</p> <ul style="list-style-type: none"> Las plagas. Tipos de plagas. Identificación de plagas 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom. Emisión de video: Control de plagas Breve análisis de video y comentarios (alumnos). Feedback del capacitador Cierre de sesión 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas laptop Video
16	2	<p>Las plagas: II</p> <ul style="list-style-type: none"> Medidas de prevención para evitar las plagas Estrategias para el control de plagas: moscas, roedores, cucarachas, aves. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de contenidos a través de la plataforma zoom. Trabajo Grupal N°6: En grupo, elaboran un esquema de un restaurante (croquis en power point), indicando los puntos críticos y barreras de control (según tipo de plaga: mosca, roedor, cucarachas y/o aves). Presentación y exposición de trabajo. Feedback del capacitador Cierre de curso. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas laptop Video Esquema de trabajo (power point)

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

El curso de capacitación “Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos”, se desarrollará en la modalidad a distancia, a través de la plataforma zoom, empleando el método participativo (individual y grupal). Asimismo, para el desarrollo del curso, se empleará recursos audiovisuales, para consolidar los aprendizajes de cada unidad.

Las estrategias a emplear para el logro de sus aprendizajes serán:

- Trabajo individual
- Trabajo grupal
- Exposiciones
- Debate
- foro
- Feedback

VII. EQUIPOS Y MATERIALES

Sílabo, diapositivas, Laptop, Internet, plataforma zoom, videos, fichas de trabajo.

VIII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación Unidad didáctica I (Trabajo Individual N°1) Cuestionario digital	5%	100%
2	Evaluación Unidad didáctica II (Trabajo Grupal N°1 (5%) + Trabajo Grupal N°2 (5%))	10%	
3	Evaluación Unidad didáctica III (Trabajo Individual N°2 (10%) + Trabajo Individual N°3 (10%) + Trabajo Grupal N°3 (10%) + Foro N°1 (5%) + Trabajo Individual N°4 (10%) + Foro N°2 (5%))	50%	
4	Evaluación Unidad didáctica IV (Trabajo Grupal N°4 (10%) + Foro N°3 (5%) + Trabajo Grupal N°5 (10%))	25%	
5	Evaluación Unidad didáctica V (Trabajo Grupal N°6 (10%))	10%	

Normas específicas del Curso/ Módulo

1. La cantidad de horas mínima de asistencia, para la obtención del certificado respectivo, es del 70%
2. Se otorgará diplomas a los alumnos que hayan aprobado con nota igual o mayor a 14.

IX. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Armendáriz, J. (2019) *Gestión de la calidad y de la Seguridad e higiene alimentaria*. España. SA Ediciones Paraninfo.
- R.M. N° 822-2018/ MINSa- 07.09.2018. *Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines*. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>

▪ BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Organización de las Naciones Unidas, Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud (2016). *Manual para manipuladores de alimentos*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>
- Organización Panamericana de la Salud, Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud. *Manual de capacitación para manipulación de alimentos*. Recuperado de: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf