



Aprenda a manipular alimentos con tecnología en línea

24 MAY 2011 Vida UCR



La idea es que quienes manipulan alimentos en la industria o servicios de comida, lo hagan bajo las normas dictadas por el Ministerio de Salud. (foto ODI, con carácter ilustrativo).

Con miras a colaborar con empresas procesadoras de alimentos, restaurantes y demás expendios de comida, el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([CITA](#)) de la Universidad de Costa Rica (UCR), en alianza con la empresa [Aura Interactiva](#), ofrece desde una serie de **cursos de manipulación de alimentos en modalidad e-Learning**.

Según lo explicaron la M.Sc. Carmela Velázquez Carrillo, directora del CITA y la Licda. Margarita Monge Morera, coordinadora del programa, los cursos autorizados por el [Ministerio de Salud](#), son una alternativa para evitar complicaciones legales como las que han sufrido en los últimos tiempos algunos reconocidos restaurantes, al ser clausurados

por autoridades nacionales, debido a que sus colaboradores **no cuentan con el respectivo carné de manipulación de alimentos**.

Las capacitaciones que ofrece el CITA han sido valoradas por la industria agroalimentaria y los servicios de alimentación, como una herramienta fundamental, ya que les permite asegurarse que su personal tenga la debida formación en el momento oportuno. Lo anterior debido a la facilidad de avanzar con el curso en el horario y sitio que la persona lo requiera y a que **una hora de aprendizaje por e-Learning, equivale a cuatro horas de curso presencial**.



Los cursos contemplan buenas prácticas de manufactura relacionadas con infraestructura, salud e higiene personal de los manipuladores y control de inocuidad del agua, entre otros (foto ODI, con carácter ilustrativo).

“Apoyamos las acciones que está desarrollando el Ministerio de Salud de regular y controlar el cumplimiento de la normativa y los principios de inocuidad de los alimentos, por lo que el CITA pone a disposición de los servicios de alimentación su amplio conocimiento en el manejo higiénico de los mismos”, recalcaron Velázquez y Monge.

Los cursos en línea del CITA, que cuentan con asistencia técnica directa por parte del tutor del curso y asesoría remota por correo electrónico, chats y foros, cubren temas como principios básicos de nutrición sobre guías alimentarias, enfermedades de interés en salud pública transmitidas por alimentos y peligros biológicos por la presencia de microorganismos como parásitos, hongos, virus y bacterias.

Asimismo, metodologías de conservación y preparación de alimentos, buenas prácticas de manufactura relacionadas con infraestructura, recepción de materias primas, almacenamiento de productos, transporte y distribución, salud e higiene personal de los manipuladores y control de inocuidad del agua, entre otros.

Lo fundamental -apuntaron Velázquez y Monge- es que al finalizar su formación, **las personas conocerán sobre principios básicos de nutrición, enfermedades de origen**

alimentario, peligros biológicos, químicos y físicos, conservación de los alimentos, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); la importancia de establecer un sistema documental y sistemas integrados para asegurar la calidad e inocuidad alimentaria; la legislación nacional vigente en la materia y conceptos básicos del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, conocido como HACCP.

Las personas o empresas interesadas en los cursos pueden comunicarse a los teléfonos 2511-8843 o 2511-8832 o a la dirección electrónica margarita.monge@ucr.ac.cr



Las y los trabajadores del sector, deben conocer sobre enfermedades de interés en salud pública transmitidas por alimentos y peligros biológicos por parásitos, hongos, virus y bacterias (foto ODI, con carácter ilustrativo).

[Rocío Marín González](mailto:rocio.marin@ucr.ac.cr)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

rocio.marin@ucr.ac.cr