

ALIMENTADOR-HACCP: UN CONJUNTO DE RECURSOS DIDACTICOS PARA LA FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

J.R. Martínez Alvarez (*), J.M. García Jiménez.

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación.

c/ Tremp, nº 7 bjo. D 28040 Madrid. Tf.: 91.4598553. sedca@nutricion.org

- Justificación y antecedentes.-

La formación de los manipuladores de alimentos es un motivo de interés creciente para los profesionales sanitarios y las empresas alimentarias. Esta importancia se ha trasladado a la legislación vigente a partir de la publicación de la directiva comunitaria 93/43 transpuesta merced al R.D. 2207/1995. Más recientemente, el antiguo R.D. 2505/1983 que marcaba las obligaciones de las empresas y los manipuladores en esta materia ha sido substituido por el R.D. 202/2000 cuyos contenidos están siendo paulatinamente desarrollados por la normativa de las comunidades autónomas correspondientes.

Este R.D. 202/2000 especifica claramente que las empresas alimentarias garantizarán que sus manipuladores dispondrán de una formación adecuada en materia de higiene, así como que las empresas deberán acreditar este nivel de formación. Su principal y más destacada novedad es que son las propias empresas las responsables de esta formación y no la administración como sucedía hasta ahora.

- Objetivos.-

La SEDCA ha desarrollado el Programa Formativo Alimentador-Haccp para manipuladores de alimentos aplicable al sistema HACCP de cada empresa. El Programa se edita y distribuye para su utilización en las empresas alimentarias o bien para su uso por consultores y laboratorios externos.

Su contenido está concebido de acuerdo a bases pedagógicas actuales proponiendo diversas actividades prácticas que facilitan el proceso de aprendizaje así como las pruebas y evaluaciones correspondientes. Es importante destacar que se ha rehuido del sistema pasivo de impartición (charla y visión de vídeo) proponiendo un sistema activo que pueda aplicarse con éxito permitiendo conseguir la adhesión de los discentes a los contenidos, alcanzar su implicación personal en los sistemas de higiene y de trabajo propuestos y modificar los hábitos y comportamientos inadecuados.

- Contenidos.-

El Programa consta de los siguientes recursos en su primera edición:

A) Material de profesor. Incluye: 1) Textos para la impartición del Programa; 2) Metodología, objetivos por Módulo, capacidades que deben ser desarrolladas y adquiridas por el alumno, actividades propuestas, cronograma orientativo; 3) Material para la impartición: diapositivas y transparencias; 4) Test y evaluaciones de cada Módulo

B) Material del alumno. Incluye: 1) Textos del temario adaptado; 2) Fichas con los contenidos de base.

El Programa consta de los siguientes Módulos:

- I. Los alimentos y la salud humana: una revisión histórica y de conceptos
- II. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos. Alteración y contaminación
- III. Recepción, almacenamiento y conservación adecuada de los alimentos
- IV. La manipulación de los alimentos: sistemas y procesos correctos para garantizar la seguridad
- V. Sistemas de calidad: la aplicación en la empresa alimentaria es responsabilidad de sus miembros.
- VI. HACCP. Concepto, desarrollo, implantación, obligatoriedad. Los beneficios de su aplicación
- VII. Seguridad e higiene en el trabajo. Prevención de riesgos laborales.

- Conclusiones.-

El Programa Formativo Alimentador-Haccp está editado en una carpeta que contiene un CD multimedia con todos los contenidos reseñados en formato *.PDF imprimibles por el usuario. Las diapositivas se proyectan a través de cualquier sistema de proyección de vídeo con entrada para PC. Los acetatos y transparencias se entregan listos para su uso.