

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DIVISIÓN DE EDIFICACIONES, EQUIPOS Y ENVASES

**RECAUDOS PARA LA SOLICITUD DE ACREDITACIÓN DE EMPRESAS DIDÁCTICAS EN EL
ÁREA DE CURSOS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Con el fin de dar cumplimiento a lo exigido en la **Resolución N° SG-403-96 “Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos”** publicada en Gaceta Oficial N° 5.097 del 18/09/96, en lo referente a la acreditación de los Cursos de Manipuladores de Alimentos, las Empresas Didácticas o de Alimentos que realizan esta actividad deben presentar **la Solicitud en físico con el resto de los recaudos indicados en formato PDF en un CD debidamente identificado.**

N°	Recaudos	Descripción
1	Solicitud de Acreditación.	Carta u Oficio dirigido a la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), suscrita por el Representante Autorizado de la Empresa o Firma Personal; en donde se indique dirección, teléfono, fax, correo electrónico y número de RIF. Esta Solicitud debe ser impresa por duplicado.
2	Comprobante de Pago.	Original y copia. Verifique el monto a cancelar de la tarifa vigente publicada en la Página WEB del SACS / Tarifas / Tarifas Nivel Central . Asimismo, los Pagos deben realizarse a Nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria , de acuerdo a lo indicado en el link “Para Cancelar Tarifas y Multas” / Datos Bancarios para Pagos de Tarifas y Multas , publicada en la Página WEB del SACS.
3	Lista del Personal Docente.	La cual debe incluir el Resumen Curricular en el área de alimentos y copia del título profesional y/o especialización respectiva (fondo negro).
4	Características del Curso.	Indique las características del curso: 3.1.- Modalidad (“In Company”, Inscripción Abierta, Otra). 3.2.- Duración y Distribución del Tiempo 3.3.- Contenido Programático. 3.4.- Material didáctico.
5	Modelo de Certificado de Aprobación.	Anexe el Modelo de Certificado de Aprobación, debidamente avalado según se indica: 4.1.- Logotipo de la Empresa que dicta el Curso, 4.2.- Firma del Facilitador con sello de la Empresa que imparte el Curso y Firma del (la) Director(a) de Contraloría Sanitaria del Estado y Sello del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria. 4.3.- Nombre y Cédula de Identidad del Participante. 4.4.- Fecha en la que fue Dictado el Curso 4.5.- Duración del Curso en Horas. 4.6.- Número de Acreditación de la Empresa ante la Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas del SACS. 4.7.- Número de Registro o Control Asignado al Participante por la Empresa Responsable de dictar el Curso en el Reverso del Certificado.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

I. REQUISITOS

Duración: Mínimo ocho (08) horas académicas.

Perfil del instructor: Con formación en el área de alimentos.

Características del curso: Debe ser realizado en forma interactiva donde los participantes manifiestan sus opiniones y se involucren.

Los participantes deben ser evaluados para optar al respectivo certificado.

II. CONTENIDO PROGRAMÁTICO

1. Nociones Generales sobre Microbiología y Parásitos.

- 1.1.- Clasificación de los microorganismos.
- 1.2.- Distribución de los microorganismos en la naturaleza.
- 1.3.- Temperaturas de crecimiento de los microorganismos.
- 1.4.- Factores que favorecen el crecimiento microbiano.

2. Nociones sobre Alimentos y su Conservación.

- 2.1.- Fuentes y tipos de contaminantes.
- 2.2.- Clasificación de alimentos por cambios de su composición.
- 2.3.- Alimentos contaminados, alterados y adulterados.
- 2.4.- Causas del deterioro de los alimentos y como prevenirlos.
- 2.5.- Métodos de conservación de alimentos.

3. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

- 3.1.- Síntomas.
- 3.2.- Período de incubación.
- 3.3.- Alimentos involucrados.
- 3.4.- Agente causal y vehículos.
- 3.5.- Infecciones alimentarias y su clasificación.
- 3.6.- Factores determinantes de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

4. Instrumentos Legales en el Área de Alimentos.

- 4.1.- Marco legal para el control de alimentos en Venezuela.

5. Prácticas de Manipulación de Alimentos.

- 5.1.- Reglas de higiene personal y prácticas de manipulación de alimentos
- 5.2.- Salud personal.
- 5.3.- Instalaciones adecuadas de higiene personal.
- 5.4.- Claves para la inocuidad de los alimentos.

6. Sistemas de Limpieza, Desinfección y Manejo Integrado de Plagas.

- 6.1.- Clasificación de desinfectantes.
- 6.2.- Concentraciones de uso.
- 6.3.- Aplicación.
- 6.4.- Factores que influyen en la eficiencia de los desinfectantes.

III. Cuestionario General de Evaluación del Participante, que debe abarcar todos los aspectos del contenido programático.