



UNIVERSIDAD  
ESTATAL DE MILAGRO  
**UNEMI**  
*Evolución Académica*

**CURSO:  
NUTRICIÓN, HIGIENE Y  
MANIPULACIÓN APLICADA  
AL PERSONAL DE BARES  
ESCOLARES SALUDABLES.**

**Link de inscripción:**

<https://sga.unemi.edu.ec/inscripcionescursos?action=insripcioncursoposgrado>

# INTRODUCCIÓN

Los factores de riesgos higiénico – nutricionales, en los bares escolares y a su vez al personal que se encarga de la manipulación y elaboración de los alimentos. Se pretende informar a los responsables de los bares escolares sobre las normas establecidas por el Ministerio de Salud, concientizándolos de la importancia de las mismas. La importancia de aplicar normas de higiene para la manipulación y expendio de alimentos es factible ya que previene enfermedades, siempre y cuando se cumplan. Los bares escolares en las instituciones educativas, son de gran ayuda para los padres de familia que en la actualidad no tienen tiempo para elaborar la lonchera de los estudiantes, por tal motivo es la importancia de que se expendan alimentos saludables para la reducción de la desnutrición, el sobrepeso u obesidad. Este es un tema de amplia discusión, por la falta de motivación tanto de los padres como de los estudiantes a promover el consumo de alimentos saludables, que benefician al crecimiento y prevención de enfermedades a futuro, ya que optan por consumir comidas rápidas, poco saludables, y además se mantienen en un estado de sedentarismo

## INSTRUCTOR

ND. ANGELICA MARIA SOLIS MANZANO MSC.

Nutricionista Dietista

Magíster en Nutrición Clínica

Docente Universidad Estatal de Milagro

Docente ESPOCH

Docente maestría en Salud Pública UNEMI

Impartición talleres teórico prácticos planificación de menús

UCSG

Impartición talleres teórico prácticos conteo de carbohidratos

UNEMI

## OBJETIVOS

### OBJETIVOS GENERAL

Capacitar a los propietarios y personal encargado de la manipulación de alimentos en los bares escolares de las unidades educativas del cantón Milagro

### OBJETIVO ESPECÍFICOS

-Impartir al personal involucrado en la preparación y manipulación de alimentos conocimientos básicos sobre nutrición.

-Conocer las normativas y reglamentos vigentes, necesarios para la adecuada higiene y manipulación de los alimentos.

-Diseñar propuestas de mezclas alimentarias y colaciones saludables con características sensoriales adecuadas que cubran los requerimientos nutricionales de la población escolar

## **DIRIGIDO A**

Administradores y personal manipulador de los alimentos de los bares saludables

## **METODOLOGÍA DE TRABAJO**

- Evaluación diagnóstica inicial
- Retroalimentación de conocimientos al inicio de cada tema
- Conferencia magistral de cada tema
- Técnicas de enseñanza aprendizaje cooperativo
- Ejercicios prácticos individuales y en equipo con guías de trabajo
- Talleres prácticos en el laboratorio de la carrera de nutrición
- Evaluación final de conocimientos.

## **CONTENIDOS DEL CURSO**

### **NUTRICIÓN BÁSICA**

Nutrición

Dieta

Porción

Ración

### **HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS**

Contaminación cruzada

Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)

Almacenamiento

Principio PEPS

### **MEZCLAS ALIMENTARIAS OPCIONES DE COLACIONES SALUDABLES**

Mezclas alimentarias vegetales

Colaciones saludables

Evaluación sensorial

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En vista de que anteriormente no se había tomado en cuenta la calidad de alimentos que se expendían dentro de las instituciones educativas, siendo el caso de algunas donde no existía el más mínimo control en la elaboración y manipulación de los alimentos repercutiendo en la salud de algunas de las personas que consumían estos productos, produciéndose brotes, sobrepeso y obesidad y desnutrición. suscribiéndose el Acuerdo Interministerial No. 0004-10; Que, con Acuerdo Ministerial No. 228-11 de 22 de junio de 2011, la Autoridad Educativa Nacional, en funciones a esa fecha, dispone que la División Nacional de Educación para la Salud responsable del manejo de bares escolares con todos sus procesos, subprocesos y recursos asignados, sea 6 reubicada bajo la Coordinación del entonces denominado Programa Nacional de Educación para la Democracia y el Buen Vivir,

# MODALIDAD

Presenciales:

## CRONAGRAMA

MODALIDAD	DÍA	FECHA	HORARIO
PRESENCIAL	SÁBADO	04-ABRIL	08H00 - 12H00 14 H00 - 18H00
PRESENCIAL	DOMINGO	05-ABRIL	08H00 - 12H00 14 H00 - 18H00
PRESENCIAL	SÁBADO	18-ABRIL	08H00 - 12H00 14 H00 - 18H00
PRESENCIAL	DOMINGO	19-ABRIL	08H00 - 12H00 14 H00 - 18H00
PRESENCIAL	SÁBADO	25-ABRIL	08H00 - 12H00 14 H00 - 18H00



**CURSO:** : NUTRICIÓN, HIGIENE Y MANIPULACIÓN APLICADA AL PERSONAL DE BARES ESCOLARES SALUDABLES.

**Duración:**

40 horas (Avaladas por UNEMI, a través del área de Educación Continua).

**Modalidad**

Presencial

**Inversión:**

- Comunidad UNEMI: \$100,00
- Particulares \$120,00 ( Pago de contado)

**CONDICIONES GENERALES:**

- Las fechas están sujetas a cambio.
- En caso de desistir del curso los valores no serán devueltos (salvo casos justificados insalvables).
- Asistencia obligatoria controlada mediante registro interno de auditoría de sistema.

**Sede:** Universidad Estatal de Milagro

**Incluye:**

- Certificado de asistencia y aprobación
- Material de estudio
- Parqueo gratuito



**LUGAR:**

*Dirección de Investigación y Posgrado.  
Cda. Universitaria km. 1.5 vía Milagro - Km.26  
UNEMI*



UNIVERSIDAD  
ESTATAL DE MILAGRO  
**UNEMI**  
*Evolución Académica*

Educación  
Continua

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

**Correo:** [capacitacioncontinua@unemi.edu.ec](mailto:capacitacioncontinua@unemi.edu.ec)  
WhatsApp: 0993905192

**Tel.:** (04) 2 715081 / 2 715079 Ext. 5609 - 5910

**Dirección:** Universidad Estatal de Milagro, Km. 1 ½ vía Milagro al

[www.unemi.edu.ec](http://www.unemi.edu.ec)  
Milagro - Guayas -Ecuador