

Preguntas frecuentes

Programa de educación o capacitación para manipulación de alimentos

<http://www.dshs.state.tx.us/food-handlers/default.aspx>

1. ¿Quién debe recibir capacitación como manipulador de alimentos?

El Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas (TXDSHS), de conformidad con las Normas para Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER), §228.33, estipula que: ‘...todos los empleados alimentarios deben completar exitosamente un curso acreditado de capacitación en manipulación de alimentos, dentro de los 60 días siguientes a haber sido contratados’.

2. ¿Quién es un empleado alimentario?

El empleado alimentario es un individuo que trabaja con alimentos no envasados, con equipo o utensilios alimentarios, o con superficies en contacto con alimentos según las TFER, §228.2(56).

3. ¿Quién está exento de la capacitación para manipulación de alimentos?

Los siguientes están exentos del requisito de capacitación como manipulador de alimentos:

- Un gerente de alimentos certificado
- Un establecimiento alimentario que solo surta artículos previamente envasados

Los siguientes están exentos de la capacitación para manipulación de alimentos siempre y cuando estén supervisados por una persona que o bien haya recibido capacitación como manipulador de alimentos o bien sea un gerente de alimentos certificado:

- Los individuos con una discapacidad intelectual
- Las personas en una instalación para la rehabilitación o un centro correccional que trabajen con alimentos o con artículos relacionados con alimentos como parte de su rehabilitación
- Las personas que ayudan en actividades de la vida diaria (ADL) (como, entre otras, los ayudantes de enfermero certificados, los enfermeros, etc.)
- Las personas que distribuyen artículos alimentarios previamente divididos en porciones en ambientes, entre otros, como aulas, guarderías e instalaciones similares.
- Los voluntarios, o sea, aquellos individuos que trabajan con alimentos o artículos relacionados con alimentos, pero que no son empleados del establecimiento alimentario

4. ¿Dónde puedo tomar un programa acreditado de manipulación de alimentos?

Un programa acreditado de educación o capacitación para manipulación de alimentos puede tomarse eligiendo cualquiera de los que se listan en el sitio web del Grupo de Establecimientos Alimentarios. Un enlace a este sitio web se proporciona al principio de este documento.

5. ¿Qué es un programa acreditado?

Es un programa de educación o capacitación para manipulación de alimentos que ha sido aprobado por el TXDSHS o por el Instituto Americano de Normas Nacionales (ANSI).

6. ¿Puede un programa para manipulación de alimentos tomarse en Internet?

Sí, proveedores de capacitación acreditados pueden ofrecer capacitación en Internet. Todos los proveedores de capacitación por Internet, junto con los proveedores de capacitación en un aula tradicional se encuentran listados en el sitio web que aparece arriba.

7. ¿Qué recibiré como indicativo de que he completado la capacitación por medio de un programa acreditado?

Una tarjeta o certificado de manipulador de alimentos expedido por un programa acreditado puede variar en cuanto a su tamaño y color. Sin embargo, todas las tarjetas o certificados de manipulador de alimentos expedidos deben tener anotados el nombre del programa para manipulación de alimentos, el domicilio y ya sea el número de licencia de acreditación del TXDSHS o el del ANSI.

8. ¿Tiene reciprocidad una tarjeta o certificado de manipulador de alimentos que haya sido expedido por un programa para manipulación de alimentos acreditado?

Las tarjetas o certificados de manipulador de alimentos que hayan sido expedidos por un programa acreditado están reconocidos en todo el estado por las autoridades reguladoras como la prueba válida de finalización exitosa de un programa de capacitación o educación en manipulación de alimentos acreditado, conforme al Código de Salud y Seguridad de Texas, §438.046. En el enlace del sitio web al principio de este

documento también encontrará un registro de los programas acreditados por el TXDSHS y un enlace al ANSI.

Las tarjetas o los certificados para manipuladores de alimentos expedidos fuera del estado de Texas tienen reciprocidad si el programa de educación o capacitación está acreditado por el ANSI.

9. Las Normas para los Establecimientos Alimentarios de Texas exigen una capacitación específica en cuanto al contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para comer. ¿Satisfacen este requisito de capacitación los programas acreditados para manipuladores de alimentos?

Todos los programas acreditados para manipulación de alimentos deben reunir los requisitos de capacitación en cuanto al contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer, conforme se define en §228.38(c).

10. Los procedimientos de mi establecimiento alimentario incluyen el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer. ¿Qué capacitación es necesaria para mis empleados que manipulan alimentos?

Todos los manipuladores de alimentos que tienen contacto con alimentos listos para comer deben recibir capacitación en cuanto a los riesgos asociados con este procedimiento, entre los cuales se incluye el lavado adecuado de las manos, según se especifica en §228.38(b), y cuándo deben lavarse las manos, según se especifica en §228.38(d). Los requisitos específicos se abordan en las Normas para los Establecimientos Alimentarios de Texas, §228.65, Prevención de la contaminación por los empleados.

11. ¿Cuánto tiempo estarán vigentes mi tarjeta o certificado de manipulador de alimentos?

La tarjeta o certificado de manipulador de alimentos estarán vigentes hasta la fecha de vencimiento que aparece en ellos. Si en la tarjeta o certificado no aparece una fecha de vencimiento, entonces la tarjeta o certificado tienen una vigencia de dos (2) años a partir de la fecha de expedición, según el TAC, Título 25, §229.178, concerniente a la Acreditación de los programas de educación o capacitación para la manipulación de alimentos.

12. ¿Cómo demuestra un establecimiento alimentario que sus empleados han recibido un programa de educación o capacitación para manipuladores de alimentos?

El establecimiento alimentario debe mantener en sus instalaciones un certificado de finalización del curso de capacitación para manipuladores de alimentos para cada empleado alimentario conforme a §228.33, concerniente a los Requisitos de certificación para gerentes de protección de alimentos y manipuladores de alimentos.

El formato de esta documentación puede ser en papel impreso o electrónico, pero debe estar presente en el lugar y ser accesible y estar a la disposición de la autoridad reguladora que lo solicite.

13. ¿Qué sucede si pierdo mi tarjeta o certificado de manipulador de alimentos?

Los candidatos que hayan tomado un Programa acreditado de capacitación o educación en manipulación de alimentos deben contactar a su proveedor de capacitación para recibir las instrucciones de cómo obtener una tarjeta de manipulador de alimentos de repuesto.