



CURSO
MANIPULACIÓN
SEGURA DE LOS
ALIMENTOS

Dirigido a personas que realicen actividades en forma directa e indirecta con alimentos, para brindar conocimientos técnicos y prácticos en la manipulación de materias primas y productos alimenticios.

Dra. Soledad del Corral

Disertante

AÑO 2019

BREVE DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El curso está destinado a la formación de personas que realicen actividades por la cual estén o pudieran estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, con la finalidad de acreditar conocimientos y competencias de la manipulación segura de alimentos frente a las autoridades sanitarias correspondientes para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar los conocimientos necesarios para la manipulación segura de alimentos conforme a los lineamientos de la Resolución Conjunta 12/2019 RESFC-2019-12-APN-SRYGS#MSYDS, emitida por las Secretarías Nacionales de Regulación y Gestión Sanitaria y la de Alimentos y Bioeconomía.

OBJETIVOS PARTICULARES

- Adquirir conceptos generales de manipulación de alimentos y comprender la importancia del rol de los manipuladores dentro de la cadena agroalimentaria.
- Comprender el concepto de alimento seguro, identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.
- Adquirir conocimientos de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas para la manipulación de alimentos.
- Interpretar las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten y otros alérgenos de importancia alimenticia.
- Dotar de conocimientos básicos sobre alimentación saludable y nutrición.
- Brindar conceptos generales para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos.
- Reforzar el espíritu crítico para la toma de decisiones durante la manipulación de alimentos.

- Establecer un espacio de debate con casos prácticos.

DIRIGIDO A

Personas que realicen actividades por la cual estén o pudieran estar en contacto con alimentos o sus materias primas, en forma directa o indirecta.

METODOLOGÍA

La metodología de cursado estará centrada en torno a:

- Explicación dialogada.
- Proyección de la temática en power point, videos explicativos y resolución de casos prácticos.
- Debate sobre los temas expuestos y de actualidad.
- Evaluación de conocimientos.

CONTENIDOS

Nº	Nombre del módulo	Contenido
1	Generalidades en la manipulación de alimentos	Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol del manipulador de alimentos. Normas relacionadas al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias.
2	Alimento seguro	Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno, nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.
3	Claves de inocuidad alimentaria en los procesos de manipulación	Clave 1: mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación,

		transporte de materias primas y productos terminados. Clave 4: cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Clave 5: utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.
4	Principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por Bacillus cereus, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por Clostridium perfringens, gastroenteritis por Escherichia coli patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.
5	Contaminación cruzada por alérgenos	Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten y otros alérgenos.
6	Introducción a los sistemas de gestión de inocuidad de alimentos	Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.

PROGRAMA

Fecha Inicio	Fecha Fin	Duración	Días y Horarios	Lugar
Agosto 2019	Septiembre 2019	Dos encuentros 3,5 hs reloj c/u (7 hs total) Con evaluación	Jueves 29/08 y 05/09 15:30 a 19 hs	A definir

INFRAESTRUCTURA REQUERIDA

- Pizarra o rotafolio
- Fibrón
- Proyector electrónico con conexión a PC