



CURSO DE CAPACITADORES CALIFICADOS EN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Temas a Desarrollar:

Introducción.

- Modulo1: Generalidades.
- Módulo 2: Alimentos Seguros.
- Módulo 3: 5 Claves de la Inocuidad Alimentaria.
- Módulo 4: Enfermedades Transmitidas por alimentos: Módulo 5: Alimentos libres de gluten.
- Módulo 6: Nutrición.
- Módulo 7: Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Objetivos:

- Adquirir conceptos generales de manipulación de alimentos y comprender la importancia del rol del manipulador dentro de la cadena agroalimentaria.
- Conocer el concepto de alimento seguro e identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.
- Conocer las recomendaciones y cuidados necesarios para la prevención de ETA
- Conocer las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.
- Conocer las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten
- Adquirir conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.
- Conocer los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

Actividad 1

- ***Día 7 al 11 de octubre 2024. Modalidad virtual asincrónica. Apertura. Foro de presentación***

Introducción.

- **Modulo1:** Generalidades. Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol de las personas que manipulan alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control de alimentos.
- **Modulo 2:** Alimentos Seguros. Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.
- ***Día 14 de octubre Actividad sincrónica evaluación de casos.***



Actividad 2

- ***Día 15 al 21 de octubre 2024. Proyección virtual asincrónica.***
- **Módulo 3:** 5 Claves de la Inocuidad Alimentaria. Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud, 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: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos
- ***Día 22 de octubre Actividad sincrónica evaluación de casos.***

Actividad 3

- ***Día 23 al 28 de octubre 2024. Proyección virtual asincrónica.***
- **Módulo 4:** 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, Hidatidosis, listeriosis, cólera, hepatitis A, Norovirus. Hongos, micotoxinas.
- ***Día 29 de octubre Actividad sincrónica evaluación de casos.***

Actividad 4

- ***Día 30 al 6 de noviembre 2024. Proyección virtual asincrónica.***
- **Módulo 5:** Alimentos libres de gluten. Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.
- **Módulo 6:** Nutrición. Definición de alimentación y nutrición. Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional. Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.
- ***Día 7 de noviembre Actividad sincrónica evaluación de casos.***

Actividad 5

- ***Día 8 al 11 de noviembre 2024. Proyección virtual asincrónica.***
- **Módulo 7:** Sistemas de gestión de la inocuidad de los 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). Manejo Integrado de Plagas (MIP), 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.
- ***Día 12 de noviembre. EVALUACION FINAL.***