



# PRODUCCIÓN Y MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

En este curso aprenderás a manipular alimentos, identificando los requisitos para la elaboración segura de los mismos, sus cuidados y la legislación aplicable para los mismos.

## MODULO 1

### REQUISITOS LEGALES.

- **Requisitos legales Argentinos:**  
Código Alimentario Argentino: disposiciones generales, condiciones generales, condiciones de los productos alimenticios, utensilios y rotulación.
- **Requisitos internacionales:**  
Codex Alimentarius, MERCOSUR y FDA.

## MODULO 2

### LOS ALIMENTOS.

- **Definiciones:** alimento, componentes nutritivos y tipos de contaminación.
- **Tipos de Alimentos:** alimentos no perecederos, alimentos perecederos, alimentos regímenes especiales.
- **Aditivos e ingredientes:** clasificación de aditivos, clasificación de ingredientes, casos especiales.
- **Calidad vs inocuidad:** definición de calidad, definición de inocuidad, diferencias y campos de aplicación.
- **Contaminaciones:** física, química, biológica, contaminación Cruzada.

## MODULO 3

### HIGIENE Y SANEAMIENTO.

- **Higiene personal:** indumentaria, estado de salud, higiene corporal, hábitos higiénicos.
- **Control de plagas:** tipos de plagas, métodos de control de plagas, productos y habilitaciones.
- **Manejo de residuos:** tipos de residuos, manejo y disposición de residuos.
- **Condiciones de establecimientos y equipos:** requisitos generales de las instalaciones, Características de construcción, flujogramas de procesos. Materiales aprobados, higienización de instalaciones (POES).
- **Condiciones durante la elaboración y transporte:** recepción de materias primas, almacenaje de Materias primas, almacenaje de productos terminados, transporte de productos terminados.

## MODULO 4

### ETAS Y SU PREVENCIÓN.

- **Definiciones:** tipos de ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos), factores responsables, cadenas de transmisión.
- **Tipos de ETAs:** principales enfermedades (ETAs), mecanismos de prevención.
- **Métodos de conservación de alimentos:** conservación por tratamiento térmico (Frio/calor), deshidratación, utilización de sales, uso de vacío, atmosfera modificada.
- **Documentación y registros:** trazabilidad, definiciones y utilidad, registros.

POES: registros asociados.

