

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, atmósfera modificada.
- Documentación y registros: trazabilidad, definiciones y utilidad, registros.
POES: registros asociados.