



**Municipalidad de Villa Mercedes**  
**Sub - Secretaría de Actividades de Ecología y Medio Ambiente**  
**Programa de Bromatología**

**PROGRAMA DE CAPACITACION: MANIPULACION SEGURA DE ALIMENTOS**

**Capitadora:** Lic. Acevedo Pamela Elizabeth

**Objetivo Legal:** cumplir con el artículo 21 del Código Alimentario Argentino. Ley 18.284.

**Objetivo Específico:** capacitar a la población para asegurar la inocuidad de los alimentos que consumen, generando el conocimiento de las principales causas de contaminación, tomando conciencia que el hombre, es la principal causa de contaminación de alimentos en el mundo.

**Al finalizar el curso los manipuladores deberán saber:**

- Que dice el artículo 21 de la Ley 18.284 Código Alimentario Argentino.
- Cómo y por qué se contaminan los alimentos.
- Como se clasifican los alimentos.
- Como debe estar el personal de trabajo en la cocina y como debe vestirse.
- Cuáles son los agentes contaminantes de la comida.
- Que es una ETA.
- Como prevenir una enfermedad alimentaria.
- Como conservar los alimentos y como evitar la contaminación cruzada con gluten.
- Como ambientar una cocina adecuadamente.
- Como llevar un control de plagas
- Identificar ciertos principios vinculados a la alimentación saludable y la nutrición.



**Contenidos acordes a lo establecido por el artículo 21 del Código Alimentario Argentino (anexo II):**

**Módulo 1: Generalidades y alimentos seguros**

- Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.
- Rol del manipulador de alimentos / Requisitos del personal
- Normativas y actores relacionados al control de alimentos.
- Concepto de alimento seguro, contaminado, adulterado y alterado.
- Concepto de peligro y riesgo.
- Peligros físicos, químicos y biológicos.
- Microorganismos y su clasificación.
- Factores que influyen en el desarrollo microbiano.
- Alimentos de alto y bajo riesgo.

**Módulo 2: Enfermedades transmitidas por alimentos y las 5 claves de la inocuidad**

- ETAs: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, medidas de prevención y grupos de riesgo.
- Enfermedades transmitidas por alimentos más frecuentes: Salmonelosis, Botulismo, SUH, Trichinella Spiralis, Intoxicación por Bacillus Cereus, Intoxicación por Clostridium Perfringens, Listeriosis, Cólera y Hepatitis A.
- Las cinco claves de la inocuidad alimentaria: como se protege el alimento.

**Módulo 3: Alimentos libres de gluten y Alérgenos alimentarios**

- Concepto de alimento libre de gluten ALG y alérgenos alimentarios.
- Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

**Módulo 4: Nutrición y Sistema de gestión de alimentos**

- Concepto de alimentación, nutrición y nutrientes.
- Clasificación de nutrientes según su valor nutricional.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina: mensajes claves.
- Graficas Alimentarias.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).
- Buenas Practicas Pecuarias (BPP).
- Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Concepto y tipos de auditorías.