



PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

Modalidad: Presencial y/o Virtual

Se entregará material didáctico a cada participante con soporte electrónico.

Temario:

1. Generalidades.

Objetivos del Curso. Terminología. Definiciones. Calificación de los alimentos (genuinos, alterados, adulterados, contaminados, etc.). Requisitos del Personal: Libreta Sanitaria Única. Capacitación.

2. Higiene Personal.

Enfermedades contagiosas. Higiene personal. Vestimenta: Cofia, guantes, barbijo. Indumentaria. Cómo implementar la visita la cocina. El lavado de las manos, metodología. Demostración práctica. Desinfectantes a utilizar. BPM orientadas a la higiene personal.

3. Agentes Contaminantes. Físicos, químicos, biológicos.

Condiciones para el crecimiento bacteriano. Calor, humedad, tiempo de evolución. Generalidades sobre: Salmonellas, Clostridium, Entero bacterias, Hongos, Parásitos, Toxinas, Staphilococcus. Cómo prevenir la intoxicación alimentaria. Mecanismos de transmisión

4. ¿Qué es una enfermedad alimentaria?

Puntos a recordar en relación con las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Causas principales de intoxicación alimentaria. Clasificación de enfermedades de origen alimentario.

5. Prevención de enfermedades alimentarias.

Cómo se protege los alimentos de la contaminación. Como se puede prevenir la multiplicación bacteriana. Conservación. Cómo se destruyen las bacterias en los alimentos.

6. Formas de conservación de los alimentos.

Deshidratación, salazón, concentración, endulzado. Calor: esterilización, pasteurización. Frío: refrigeración, congelación, mantenimiento de la cadena de frío. pH. Radiaciones. Conservadores químicos.

7. Disposiciones y almacenamientos de desperdicios y basura.

Control en la recepción de las materias primas. Almacenamiento para diferentes alimentos, forma de rotación, depósitos con tarimas y estanterías. Conservación a bajas temperaturas. Descongelamiento. Contaminación cruzada.





PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

8. Equipamiento y ambiente.

Materiales a utilizar. Control sobre el instrumental utilizado. Envases y utensilios. Estructura de pisos, campanas, puertas, ventanas y otras aberturas. Iluminación.

9. Limpieza, lavado y desinfección.

Manipulación de basura y desechos. Almacenamiento apropiado de sustancias tóxicas. Normas de procedimiento para la limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos y mesadas. Limpieza de equipos.

10. Control de plagas.

Necesidad de controlar plagas. Evitar que las plagas obtengan alimento y refugio. Certificado de control de plagas y roedores por empresa reconocida.

11. Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Alimentos para Celíacos, prevención en la elaboración

12. Evaluación final.

Método Múltiple Choice o eventuales.

Docente:

Dr. Héctor Pittaluga

Bioquímico UBA

CERTIFICADO: Certificación de Diplomas por el Ministerio de Agro Industrias de la Provincia de Buenos Aires

Informes e Inscripción: procal@fba.org.ar

Viamonte 1167 3er Piso | C1053ABW
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Teléfono: (54 11) 4374 6295 | 4373 5659/5674
Fax: (54 11) 4371 8679
E-mail: secpres@fba.org.ar
Web: www.fba.org.ar

Calle 66 N°1127 | B1900BVK
La Plata | Buenos Aires
Teléfono: (54 221) 445 2060
E-mail: secgerencia@fba.org.ar
Web: www.fba.org.ar

