

 <p>DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA</p>	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				 <p>Página 1 de 4</p>
	Otros Documentos	Cód.: OD01 EDPC	Rev. 00	Vigencia: octubre 2017	

COPIA CONTROLADA

PROGRAMAS DE CURSOS DE CAPACITACION

NIVEL I - Básico:

TEMA 1:

Marco institucional y legal relacionado a la producción, elaboración, conservación, distribución y almacenamiento de productos alimenticios dentro de la República Argentina. Nociones generales (ANMAT-INAL-Direcciones provinciales- Codex Alimentarius- Código Alimentario Argentino (CAA)- Res. 80/96).

TEMA 2:

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

TEMA 3:

Conceptos básicos: Definiciones. Alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado. Contaminantes. Tipos de contaminación. Microbiología (Bacterias, Virus, Hongos, Parásitos). Alimento inocuo. Calidad e inocuidad. Ejemplos.

TEMA 4:

Sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos elaboradores e industrializadores de alimentos.

4.1 Principios generales.

4.2 Requisitos de las instalaciones: Emplazamiento. Tránsito interno. Zonas de manipulación. Abastecimiento de agua. Evacuación de efluentes. Vestuarios. Zonas de lavado de manos. Iluminación. Ventilación. Almacenamiento de residuo. Sector de devolución. Equipos y utensilios.

4.3 Requisitos de higiene del establecimiento: Conservación, limpieza y desinfección. Programa MIP. Almacenamiento de sustancias peligrosas.

4.4 Higiene personal: Capacitación en higiene del personal. Estado de salud. Lavado de manos. Higiene personal. Conducta personal.

4.5 Requisitos de higiene en la elaboración de alimentos: Higiene de la materia prima. Prevención de la contaminación cruzada. Uso de agua potable. Elaboración. Envasado. Supervisión. Registro.

4.6 Almacenamiento y transporte: Materia prima. Producto terminado.

TEMA 5:

Claves de inocuidad. Recomendaciones de los organismos internacionales de salud.

TEMA 6:

Nociones de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Definición. Infección. Intoxicación y Toxiinfección. Ejemplos prácticos.

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				
DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA	Otros Documentos	Cód.: OD01 EDPC	Rev. 00	Vigencia: octubre 2017	Página 2 de 4

COPIA CONTROLADA

TEMA 7:

Evaluación final.

NIVEL II - Intermedio:

TEMA 1:

Marco institucional y legal relacionado a la producción, elaboración, conservación, distribución y almacenamiento de productos alimenticios dentro de la República Argentina. Nociones generales (ANMAT-INAL-Direcciones provinciales- Codex Alimentarius- Código Alimentario Argentino (CAA)- Res. 80/96).

TEMA 2:

Parámetros intrínsecos y extrínsecos de los alimentos que influyen en el crecimiento de los microorganismos.

TEMA 3:

Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Definición. Clasificación.

TEMA 4:

Mecanismos de transmisión de las E.T.A.
 Infecciones alimentarias (Salmonella, Listeria, Yersinia, Campylobacter. Triquinosis, Hepatitis A, Shigella).
 Intoxicaciones alimentarias (Estáfilococo aureus, Clostridium botulinum, Bacillus cereus, Clostridium perfringes)
 Toxiinfecciones (Botulismo del lactante, Síndrome Urémico Hemolítico)

TEMA 5:

Profilaxis de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

TEMA 6:

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo. Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.

TEMA 7:

Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización (P.O.E.S.). Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Control de plagas.

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				
DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA	Otros Documentos	Cód.: OD01 EDPC	Rev. 00	Vigencia: octubre 2017	Página 3 de 4

COPIA CONTROLADA

TEMA 8:

Métodos de conservación. Envasado. Rotación de productos.

TEMA 9:

Lay out. Diagrama de flujo. Aplicaciones.

TEMA 10:

Evaluación final.

NIVEL III - Avanzado:

TEMA 1:

Marco institucional y legal relacionado a la producción, elaboración, conservación, distribución y almacenamiento de productos alimenticios dentro de la República Argentina. Nociones generales (ANMAT-INAL-Direcciones provinciales- Codex Alimentarius- Código Alimentario Argentino (CAA)- Res. 80/96).

TEMA 2:

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.): definición y clasificación. Generalidades de la Microbiología Alimentaria. Agentes físicos, químicos, microbianos y parasitarios. Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores. Mecanismos de transmisión de las E.T.A.. Nociones de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.

TEMA 3:

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo. Condiciones higiénico sanitarias a tener en cuenta ante la presencia de visitas.

TEMA 4:

Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización (P.O.E.S.). Elaboración de manuales de limpieza y desinfección. Control de plagas.

TEMA 5:

Conceptos de Calidad e Inocuidad. Sistemas de Gestión. H.A.C.C.P. Definiciones de: peligro, riesgo, punto de control, punto crítico de control, límite crítico, límite operacional. Prerrequisitos del H.A.C.C.P. Principios del H.A.C.C.P. Auditorías internas y externas. Temas puntuales solicitados por las empresas.

TEMA 6:

Ejercicios de aplicación.

TEMA 7:

Evaluación final, escrita e individual.

 SISTEMA PROVINCIAL DE SALUD - SIPROSA Ministerio de Salud Pública	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				 DIRECCIÓN GENERAL DE FISCALIZACIÓN SANITARIA
	DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA	Otros Documentos	Cód.: OD01 EDPC	Rev. 00	

COPIA CONTROLADA

MODALIDADES

Nivel	Carga horaria total mínima	% Asistencia mínima
I. Básico	10 hs.	100
II. Intermedio	15 hs.	75
III. Avanzado	20 hs	75

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

<i>Libro</i>	<i>Autor</i>
CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO	LEY 18284
CONTAMINACIÓN MICROBIANA DE LOS ALIMENTOS VENDIDOS EN LA VÍA PÚBLICA	INPPAZ
INTRODUCCIÓN A LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	R.G. BOARD
EXAMEN BACTERIOLÓGICO DE AGUAS	DR. RAUL HERRAMOLA
GUIA VETA	OPS-OMS
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	M.R. ADAMS Y M.O. MOSS
MICROBIOLOGÍA MODERNA DE LOS ALIMENTOS	JAMES M. JAY
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	W. C. FRAZIER – D.C. WESTHOFF
MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	P.R. HAYES
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	ERNST LINDER
CONTROL DE CALIDAD DE PESCADO	J. J. CUNNELL
MICROBIOLOGÍA DE LAS CARNES CONSERVADAS POR EL FUEGO	G. L. NOSKOWZ
MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS CATERING AEREO	ALMEIDA CLAUDIO y otros - OPS
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	M.R. PASCUAL ANDERSON y V. CALDERON
CURSO DE HIGIENE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS	D. HAZELWOOD y A. D. MC LEAN
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS – TEORIA Y PRÁCTICA	DEPTO. DE QUÍMICA ORGÁNICA BS. AS.
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT PRINCIPLES AND APPLICATION GUIDELINES	NATIONAL ADVISORY COMMITTEE ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOODS
FOOD QUALITY AND SAFETY SYSTEMS	FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS