

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

**DURACIÓN DEL
CURSO.
HORAS TEÓRICAS Y
HORAS PRÁCTICAS**

- Total de horas del curso: 48 hs**
- **Cantidad de horas teóricas: 19 hs (40%)**
- **Cantidad de horas prácticas: 29 hs (60%)**
- Frecuencia semanal de dictado del curso: 1 vez por semana x 3 hs cada encuentro**
- Total de semanas que dura el curso: 16 semanas**

CONTENIDOS

Bloque I: Generalidades. Objetivos. Terminología. Definiciones. Glosario. Requisitos del personal: Libreta Sanitaria Única. Capacitación; Higiene alimentaria. Costos de una práctica higiénica deficiente. Beneficios de una buena práctica;

Bloque II: Higiene personal. Enfermedades contagiosas. Higiene personal. Indumentaria. Como implementar la visita a la cocina. Lavado de manos. Metodología. Demostración práctica. Desinfectantes a utilizar;

Bloque III: Enfermedad alimentaria. Causas principales de intoxicación alimentaria. Prevención de la intoxicación alimentaria Clasificación de enfermedades de origen alimentario; Microorganismos contaminantes. Condiciones para el crecimiento bacteriano. Calor y humedad. Tiempo de evolución. Salmonellas, Clostridium, Enterobacterias, Hongos, Parásitos y Toxinas.;

Bloque IV: Protección de los alimentos de la contaminación. Prevención de la multiplicación bacteriana. Conservación de los alimentos. Deshidratación-Salazón-Concentración-Endulzado. Calor: esterilización y pasterización. Frío: refrigeración, congelación, mantenimiento de la cadena de frío. pH. Radiaciones. Conservadores químicos;

Bloque V: Disposiciones y almacenamiento de desperdicios y basura. Control en la recepción de las materias primas. Almacenamiento para diferentes alimentos. Formas de rotación, depósitos con tarimas y estanterías. Conservación a bajas temperaturas. Descongelamiento. Contaminación cruzada;

Bloque VI: Equipamiento y ambiente. Materiales a utilizar. Control sobre el instrumental utilizado. Estructuras de pisos, campanas, puertas, ventanas y otras aberturas. Iluminación;

Bloque VII: Limpieza. Agua segura. Agua potable. Agua de pozo. Limpieza de tanque. 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.

Bloque VIII: 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.