CARNE DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
TEMARIO (CARNE DE ***DECISOR***)
CAPACITACION EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y MANEJO DE LOS MISMOS
TEMÁTICA SEGÚN DECRETO DE LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO Nª 27235, ART.D.1128, DE 12/IX/96 Y Nª 31688, DEL 30VII/2006
RESOLUCIÓN Nª 5152/07
EXP. Nª 4300-001974-07

- **Importancia de la inocuidad alimentaria**

Concepto de Salud.
Definiciones: materia prima, ingrediente, nutriente, coadyuvante de elaboración, aditivo alimentario, contaminante, procedimiento alimentario, operación alimentaria, proceso alimentario, preparación culinaria, material alimentario, consumidor, consumidor final, producto genuino, producto extraño, sustancias residuales biológicas, empresa alimentaria, oficina bromatológica competente.
Importancia de la inocuidad alimentaria.
Definición de Alimentos: natural, semielaborado, de consumo directo, genuino, no genuino, falsificado, adulterado, contaminado alterado, mal rotulado, envasado, modificado, apto para el consumo, no apto para el consumo, perecedero, refrigerado, conservado, congelado, conserva alimenticia (conserva).
Clasificación de alimentos. Alimentos perecederos, (alterables o de alto riesgo) y alimentos no perecederos (estables o de bajo riesgo).
El alimento como causa y vehículo de enfermedad.

- **Enfermedades transmitidas por los alimentos**

Definición: E.T.A.S.
Concepto de Brote y de Epidemia
Causas mas frecuentes. Datos históricos. Estadísticas.
Prevención. ¿Que hacer frente a un brote?
Definición de infección, intoxicación y toxina.
Agentes de toxiinfección e intoxicación
Dosis infectante.
E.T.A.S. causadas por bacterias: ej. Salmonella, Escherichia Colli, Estafilococo Dorado, Bacillus Cereus. Campylobacter, Botulismo.
E.T.A.S. causadas por virus: ej. Rotavirus, Norwalk, Hepatitis A, Adenovirus, Coronavirus, Gripe aviar.
E.T.A.S. causadas por parásitos: ej. Quiste Hidático, Ascaris, Triquina, Tenias.

E.T.A.S. causadas por hongos: ej. Fusarium.
Otras: Marea Roja, Encefalitis Espongiforme (priones).
Definición de enfermedad celíaca. Alimentos no aptos y precauciones en la elaboración y envasado.

- **Nociones básicas de Microbiología.**

Definición de microorganismos.
Clasificación:
Tipos: bacterias, virus, hongos, parásitos.
Patogenicidad: inocuas, beneficiosas y patógenas.
Formación de toxinas. Tipos de toxinas: termoestables o termoresistentes y termolábiles.
Endotoxinas y exotoxinas.
Esporulación.
Temperatura: termófilas, mesófilos, psicrófilas, psicrótrofas.
Respiración: aerobia, anaerobia y anaerobia facultativa.
Reproducción. Curvas de crecimiento.

Factores que condicionan el desarrollo de bacterias:
Analizar cada uno de los factores que intervienen en el desarrollo de las bacterias y el manejo de los mismos como mecanismo de control de las mismas con el objetivo de mantener la inocuidad del alimento en las diferentes fases de las cadenas de producción y servicio.

Factores intrínsecos del alimento: Nutrientes, actividad de agua (a_w), pH, potencial redox, estructuras biológicas, composición química, componentes antimicrobianos.

Factores extrínsecos del alimento: humedad relativa ambiente, temperatura, composición de la atmósfera.

Factores implícitos, las relaciones de dependencia entre lo microorganismos.

Factores de virulencia.

Métodos de conservación de alimentos.
Envases de alimentos, y envasado de los mismos.

- **Contaminación de alimentos**

Alimento: contaminado, genuino, inocuo.
Características organolépticas propias de cada grupo de alimentos.

Alimentos: alterado, falsificado, adulterado, mal rotulado.
Tipos o peligros de contaminación:
Químicos: insecticidas, detergentes, metales pesados, medicamentos, colorantes, aditivos.
Físicos: polvo, piedritas, restos de madera, alambres, restos de utensilios.
Biológicos: bacterias (toxinas), virus, parásitos, hongos (micotoxinas), plantas, insectos.

- **Buenas prácticas:**

Agua como: alimento, vehículo de higiene, tratamiento de aguas servidas.
Alimento: condiciones fisicoquímicas, hielo, tanques.
Enfermedades de transmisión hídrica (hepatitis A, Cólera, Rotavirus).
Agua potable. Métodos de potabilización.
Limpieza y desinfección de tanques.
Vehículo de higiene: para uso de los utensilios, equipos y planta física.
Tratamiento y control de aguas servidas.

Manipulador:
Higiene personal (manos, pelo, uñas, tratamientos de heridas, hábitos correctos, etc.)
Uso del uniforme (delantal, gorro, calzado, guantes, tapa boca).
Estación de lavado de manos. Descripción de un correcto lavado de manos.
Uso correcto de las instalaciones: baños, ropería.
Hábitos correctos.
Aptitud física. Carné de salud.
Capacitación.

Planta Física:
Habilitación.
Localización: higiene ambiental del área perimetral. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES):
Protocolo de limpieza y mantenimiento.
Almacenamiento: alimentos (perecederos y no perecederos) envases, productos químicos (limpieza, venenos, aditivos, etc.)

Buenas prácticas de manufactura:

Camino de los alimentos: selección de proveedores, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, exhibición, servicio.
Uso adecuado de envases, bolsas y cajas.
Contaminación cruzada (por equipos, rejillas, mesadas, manipulador, utensilios, etc.)

Cadena de frío: mantenimiento de la cadena de frío en producción, transpote y venta.
Equipos de frio y calor.
“Cadena de calor”: conservación y exhibición de alimentos calientes.

Introducción a las buenas prácticas agrícolas. (B.P.A.)

Información general sobre agroquímicos en frutas y verduras.

- **Legislación alimentaria:**

Reglamentación internacional. Codex. Mercosur.
Nociones básicas del Reglamento Bromatológico Nacional.
Habilitación.
Inspecciones y monitoreo.
Derecho.
Rotulación de alimentos envasados. Principios generales de rotulación.
Idioma. Información obligatoria del envase alimentario (lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, fecha de duración mínima**).**
Legislación nacional referente al etiquetado (a la rotulación) de alimentos para celíaco.
Derecho del consumidor.

- **HACCP APPC**

Análisis de Riesgos y puntos críticos de control.
Técnicas actuales de prevención.
Definición de HACCP-APPCC
Riesgo y peligro.
Puntos Críticos de Control.
Flujo de elaboración y de trabajo.

Principios de Sistema HACCP
Principio 1- Análisis de Riesgos y peligros potenciales.
Principio 2-Determinación de Puntos Críticos de Control.
Principio 3- Establecimiento de Criterios de Control.
Principio 4- Monitoreo de los P.C.C.
Principio 5- Acciones correctivas.
Principio 6- Verificación en el Sistema HACCP.
Principio 7- Registro de información.

Aplicación del sistema HACCP en la cocina (camino de los alimentos).

- **POES**
  Definición del Sistema POES.
  Importancia de este Sistema.
  Principios generales de POES.
  Desarrollo, gestión e implementación de POES.
  Registros.

.....