

I.M. Servicio de Regulación Alimentaria.  
Unidad de Educación para la Salud.  
Mayo 2016

## Programa de Manipulación higiénica de alimentos en general.

### Categoría Operario

El tiempo estimado corresponde a la carga horaria establecida en la Resolución 5152/07

#### 1.- Importancia de:

- 1.1- la capacitación y el rol del manipulador de alimentos en la cadena alimentaria.
- 1.2- los alimentos en la salud de la población.

#### 2.- Inocuidad y calidad.

- 2.1. Inocuidad
- 2.2. Contaminación: primaria, directa y cruzada. Definición de enfermedad celíaca. Alimentos y precauciones en la elaboración, envasado y venta.
- 2.3. Calidad

#### 3. Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos:

- 3.1-biológicos  
factores que condicionan el desarrollo y reproducción de bacterias.
- 3.2-físicos
- 3.3-químicos
- 3.4-acciones para minimizarlos.

#### 4- Alimentos

Definiciones. Cap. 1 Sec.1

Frescura y deterioro de los alimentos. Cap 1. sec.2

Características organolépticas de:

- pescado fresco y deteriorado
- frutas y hortalizas
- huevos
- lácteos y derivados
- alimentos preparados (rotisería, pastelería...)
- aceites

#### 5- Conservación de alimentos .

- 5.1- Método F.I.F.O.( primero entra primero sale)
- 5.2-Abastecimiento de agua potable.
- 5.3-Almacenamiento en hielo.(pescado)
- 5.4-Almacenamiento en refrigeración.(quesos, manteca, pollo,etc) Cap.8 sec.2 y 3.
- 5.5-Almacenamiento en congelación.Cap. 8 sec.4
- 5.6- Cadena de frio.
- 5.7-Almacenamiento de otros alimentos. Cap. 8 sec. 1.
  - 5.7.1-secos

5.7.2- frutas y hortalizas. Cap. 20

5.7.3-Pescado. Cap. 14.

5.8- Pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, vacío, atmósfera controlada y atmósfera modificada.

5.9- Etiquetado.

## 6.- Agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (E.T.A.S.)

6.1-Bacterias y virus

6.2-Biotoxinas

6.3-Parásitos

6.4-Productos químicos

6.5-Enfermedades comunes de origen alimentario: alimento involucrado, patógeno, síntomas, tipo de enfermedad (infección-intoxicación).

6.6-Prevención.

## 7- Programa de requisitos previos.

7.1 .Infraestructura. Diseño de los establecimientos alimentarios y su mantenimiento.Cap. 6 y 11.

7.2 Diseño y construcción de equipos y utensilios.

instalaciones y equipos. Limpieza y desinfección de tanques.

7.3. Programa de control de la higiene:

. P.O.E.S.

. mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios.

. manejo integral de plagas

. suministro de agua hielo y vapor

. gestión de desechos

7.4. Higiene personal, comportamiento y salud. Cap. 5 sec. 5.

7.5 Transporte. Cap. 9.

servicio a domicilio, delivery.

7.6 Control de proveedores. Recepción y almacenamiento de alimentos.

7.7 Capacitación de personal en inocuidad alimentaria.

7.8 Fraccionamiento. Cap. 7

7.9 Trazabilidad.

7.10 Control del proceso

## 8- Buenas prácticas para la manipulación higiénica de los alimentos B.P.M.

8.1- Regulación de tiempo y temperatura.

8.2- Reducción al mínimo del deterioro.

## 9- Elaboración de alimentos.

9.1 Evaluación sensorial

9.2 Lavado

9.3 Contaminación cruzada

9.4 Cocción

9.5 Recalentamiento

9.6 Almacenamiento en refrigeración

9.7 Almacenamiento en congelación (cámara-freezer)

- 9.8 Descongelación controlada
- 9.9 Envasado:
  - 9.9.1 al vacío, en atmósfera modificada
  - 9.9.2 materiales en contacto con alimentos. Cap.12
- 9.10 Detección de metales
- 9.11 Rotulación-etiquetado. Cap.1 sec. 4

10-Buenas prácticas de frituras. Nociones básicas.

11-Transporte: alimentos frescos, refrigerados, congelados, delivery.

12- Comercialización.Cap. 10

- 12.1 Locales habilitados
- 12.2 Unidades móviles
- 12.3 Servicio de eventos
- 12.4 Máquinas vendedoras
- 12.5 Servicio al aire libre

-

13 Cadenas epidemiológicas

- 13.1 Qué son.
- 13.2 Responsabilidades del manipulador de alimentos
- 13.3 Identificación de las cadenas

14 **Alimentación saludable**

- 14.1 Hábitos alimentarios saludables. Recomendaciones nutricionales: macro y micro nutrientes.
- 14.2 Menos sal, azúcar y grasas.
- 14.3 Alimento procesado, semiprocesado, naturales.

Glosario de manipulación higiénica de alimentos:

acondicionamiento	contaminación	medida correctiva
actividad enzimática	contaminación cruzada	pasteurización
aditivos	control	P.C.C.
agua limpia	descomposición	peligro
agua potable	desinfección	pescado fresco
alimento contaminado	deshidratación	pescado congelado
alimento alterado	desechos	P.O.E.S.
alimento adulterado	enfriamiento	plaguicida
alimento genuino	esterilización	programa de requisitos
análisis de peligros	F.I.F.O.	previos
apilamiento	filete	riesgo
biotoxinas	histamina	sustancias químicas
cigüatera	inocuidad	trazabilidad
B.P.M.	lavado	tiempo de
cocción	limpieza	conservación.
congelación	materia prima	
contaminante	medida de control	

.....

# PROGRAMA

Manipulación higiénica  
de alimentos

Categoría Operario