



SALUD

VIEDMA, 30 de Marzo de 2021.-

Visto y considerando:

Que la Resolución 7507/2020 -MS, en su Artículo 5°, establece que los contenidos mínimos definidos en el Anexo I del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino, se le podrán sumar contenidos complementarios definidos por la Coordinación Provincial de Salud Ambiental y que dichos contenidos se mantendrán actualizados en la página oficial del Ministerio;

Por ello:

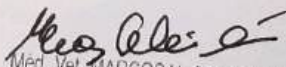
EL COORDINADOR PROVINCIAL DE SALUD AMBIENTAL

DISPONE:

ARTÍCULO 1º.- Establecer los contenidos mínimos y complementarios como ----- Anexo de la presente Disposición;

ARTÍCULO 2º.- Registrar, comunicar a quien corresponda, cumplido, ----- archivar;

DISPOSICIÓN N° 15 / 2021 "CPSA"


Med. Vet. MARCOS H. SELEIMAN
M. P. 538
COORD. PROV. SALUD AMBIENTAL
Ministerio de Salud - Pcia. Rio Negro





SALUD

ANEXO I A LA DISPOSICIÓN N.º 15/2021 "CPSA"

Contenidos del Curso de Manipulación Segura de Alimentos

A. CONTENIDOS MÍNIMOS

1-GENERALIDADES

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

- Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.
- Rol del manipulador de alimentos.
- Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

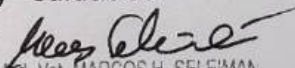
2-ALIMENTOS SEGUROS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.

- 2.1 Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional).
- 2.2 Concepto de peligro y riesgo.
- 2.3 Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos.
- 2.4 Microorganismos y su clasificación.
- 2.5 Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo.
- 2.6 Alimentos de alto y bajo riesgo.

3-CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de ETA.


Med. Vet. MARCOS H. SELEIMAN
M. P. 538
COORD. PROV. SALUD AMBIENTAL
Ministerio de Salud - Pcia. Rio Negro





SALUD

-3.1 Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas.

-3.2 Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta.

-3.3 Clave 3: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados.

-3.4 Clave 4: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción.

-3.5 Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

4-ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.

-4.1 Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo.

-4.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

5-ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Objetivo: Que los manipuladores conozcan las principales recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

-5.1 Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro.

-5.2 Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.-

B. CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS OBLIGATORIOS

1-MAREA ROJA


Med. Vet. MARCOS H. SELEIMAN
M. P. 538
COORD. PROV. SALUD AMBIENTAL
Ministerio de Salud - Pcia. Rio Negro





SALUD

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre la intoxicación por consumo de moluscos con toxinas marinas

-1.1 Definición de marea roja; origen de las toxinas (concepto de Floración Algal Nociva "FAN"), Toxinas mas comunes (Paralizante, Diarreica y Amnésica), productos del mar asociados, estabilidad de la toxina respecto a los tratamientos térmicos y la variación de pH, programa de monitoreo de marea roja de la Provincia de Río Negro, importancia de la compra a frigoríficos habilitados como medida de prevención, recomendaciones para el consumo de moluscos de recolección propia para consumo familiar, autoridades sanitarias de referencia

C. CONTENIDOS COMPLEMENTARIOS NO OBLIGATORIOS

1-NUTRICIÓN

Objetivo: Que los manipuladores adquieran conocimientos sobre alimentación saludable y nutrición.

-1.1 Definición de alimentación y nutrición.; Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional.

-1.2 Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

2-SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Objetivo: Que los manipuladores conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

-2.1 Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria.

-2.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

-2.3 Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).

-2.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación.

-2.5 Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

-2.6 Concepto y tipos de Auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.

