

San Miguel de Tucumán

EXP - FBQF - ME - 22419 / 2025**VISTO:**

Las presentes actuaciones por las cuales la Dra. Andrea LORENZO y el Dr. Ariel MARRADES, elevan nota solicitando autorización para el dictado del curso "MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS", organizado por la Cátedra Bromatología de esta Facultad;

ATENTO:

A que el tema fue tratado por la Comisión de Enseñanza y Disciplina; y

CONSIDERANDO:

Que se adjunta el programa a desarrollar;

Que el mismo está destinado a personas que intervienen en manipulación de alimentos para evitar enfermedades (ETAS), pudiéndose tramitar el correspondiente certificado de manipulación de alimentos otorgado por la Dirección de Bromatología de Tucumán;

Que luego de analizado el presente tema los Señores Consejeros, acordaron autorizar el dictado del curso "MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS", organizado por la Cátedra Bromatología de esta Facultad, el que se llevará a cabo en los meses de septiembre-octubre de 2025;

Por ello;

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD
DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
(En Sesión Ordinaria de fecha 13/06/2025)**

RESUELVE:

Art.1º)- Autorizar el dictado del curso "MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS", organizado por la Cátedra Bromatología de esta Facultad, a llevarse a cabo durante septiembre-octubre del corriente año, cuyo detalle se adjunta como anexo en la presente resolución.

Art. 2º)- Dése amplia difusión en todo el ámbito de esta Facultad. Cumplido, ARCHIVESE. -

Firma electrónica por: Dra. María Inés Gómez, Decana - Dra. Carolina Serra Barcellona, Secretaria Académica - Sra. Nilda Leonor Ardiles, Directora General Administrativa a cargo de la Dirección General Académica



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
BIOQUÍMICA,
QUÍMICA
Y FARMACIA

"1985 / 2025 - 40° Aniversario del CIN"

Resolución N°: RES - FBQF - DAC - 8338 / 2025



FORMATO DE PRESENTACION DE CURSOS DE CAPACITACION

NOMBRE DEL CURSO: “MANIPULACION SEGURA DE LOS ALIMENTOS”

ORGANISMO RESPONSABLE: Cátedra de Bromatología – Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, UNT.

DOCENTES RESPONSABLES: Personal docente de la Cátedra de Bromatología: Vega Silvia del Carmen, Cerviño Ana María, Brizuela Alicia Beatriz, Saracho María Griselda.

JUSTIFICACION: La manipulación de los alimentos, a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la generación de enfermedades transmitidas (ETAS) por los mismos. El manipulador de alimentos, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores.

Las medidas más eficaces en la prevención de las ETAS son la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Por otro lado hay que tener presente que el Artículo 21° del Código Alimentario Argentino establece que toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen alimentos, o sus materias primas, deberán poseer un Carné de Manipulador de Alimentos expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio Nacional. El único requisito para obtener el carné es cursar y aprobar un **curso de manipulación segura de alimentos** dictado por capacitadores reconocidos por estas autoridades.

OBJETIVOS:

- 1- Conocer las formas correctas de manipulación de alimentos para su adecuada preparación, conservación y consumo.
- 2- Capacitar al manipulador de alimentos en las bases de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- 3- Concientizar a los manipuladores de alimentos sobre la importancia de su trabajo dentro de la cadena alimentaria.
- 4- Identificar aquellas situaciones en las que es posible la contaminación de los alimentos.
- 5- Sensibilizar sobre las causas de las intoxicaciones y cómo prevenirlas.

PERFIL DEL EGRESADO:



El egresado adquiere los conocimientos exigidos por el Art. 21 del Código Alimentario Argentino para trabajar en la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de productos alimenticios.

El egresado aprende a manipular los alimentos en forma adecuada en cuanto a higiene, temperaturas de trabajo y de almacenamiento, contaminación cruzada etc. y evita de este modo los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

El egresado podrá gestionar ante la autoridad sanitaria jurisdiccional el carné de “manipulador de alimentos”.

PROGRAMA:

Modulo 1: 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.

Módulo 2: ALIMENTOS SEGUROS Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. - Clasificación de peligros: físicos, químicos, biológicos. - Microorganismos y su clasificación. - Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

Módulo 3: CINCO CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA **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. **Clave 2:** Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. - **Clave 3:** Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. **Clave 4:** Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. - **Clave 5:** Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

Módulo 4: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) Enfermedades Transmitidas por Alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.



Universidad Nacional de Tucumán
FACULTAD DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA
INSTITUTO DE BIOQUÍMICA APLICADA
CATEDRA DE BROMATOLOGÍA
San Lorenzo 456 - 4000 - San Miguel de Tucumán -



Módulo 5: ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - Concepto de Alimento Libre de Gluten seguro. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten. -

Módulo 6: Definición de alimentación y nutrición.; Nutrientes. Definición, clasificación según valor nutricional. - Guías alimentarias para la población argentina. Mensajes clave y gráfica alimentaria.

Módulo 7: SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Buenas Prácticas de Manufactura. Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. - Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). - Buenas Prácticas Pecuarias (BPP). 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.

CRONOGRAMA: Comprende 6 clases.

DURACIÓN: El dictado tendrá una duración de 2 meses.

CARGA HORARIA TOTAL: 20 hs. (3 hs. semanales).

MODALIDAD DE DICTADO: presencial en la Cátedra de Bromatología (San Lorenzo 456). Durante el segundo cuatrimestre. Cupo máximo de 20 personas.

DÍAS Y HORARIOS: A consensuar con los asistentes.

DESTINATARIOS: abierto al público en general.

COSTO APROXIMADO A PAGAR: 40.000 pesos por persona.

MECANISMOS DE EVALUACIÓN:

Evaluación teórico práctica al finalizar cada módulo. Realizaran ejercicios interactivos sobre situaciones planteadas que les permitan poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el adecuado manejo de los alimentos.

Prof. Asociada: Silvia Del Carmen Vega

Hoja de firmas



Sistema: sudocu

Fecha: 19/05/2025 09:30:05

Cargado por: Andrea Fabiana Lorenzo



Sistema: sudocu

Fecha: 19/05/2025 09:30:06

Autorizado por: Andrea Fabiana Lorenzo