



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Fundamento: La inocuidad es un determinante para asegurar la calidad de los alimentos que se producen. Tanto la legislación local a través del Código Alimentario Argentino (CAA) y regional, mediante el Reglamento del Mercosur, exigen la aplicabilidad de las buenas prácticas en *establecimientos elaboradores de alimentos* para garantizar dicha inocuidad.

5 Claves Inocuidad



Objetivo del programa: Que el personal de la empresa tome conciencia de la importancia que tienen las "Buenas Prácticas" en el proceso de elaboración de los alimentos.

Destinatarios: Personas que tomen contacto con los productos, desde la manipulación de la materia prima hasta quienes participen en los procesos de elaboración y producción.

Duración del curso: 16 horas reloj aprox.

Coordinadora: Dra. Marcela Pérez

Programa

Módulo 1: Alimento

Alimento: Definición. Características. Rotulación. Factores que influyen en su contaminación.

Agentes contaminantes físicos, químicos, microbianos y parasitarios.

Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.

Buenas prácticas de manufactura (BMP) aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo y a las instalaciones de los establecimientos.

Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.

Definición de: alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado, tóxico, fraudulento. Criterio sanitario a seguir en cada caso.

Envases: materiales, generalidades. Utensilios: materiales permitidos

Rotulado de alimentos. Registros (RNE, RNPA, etc.)

Recepción de materias primas. Controles a realizar.



Módulo 2: Plan de limpieza y desinfección

Procesos Operativos Estandarizados (POEs).



Módulo 3: Microorganismos y ETAs

Bacterias: Condiciones que favorecen el crecimiento bacteriano. Cómo llegan al alimento.

Claves para la inocuidad alimentaria

ETAs: Enfermedades transmitidas por alimentos. Mecanismos de transmisión de las ETAs.

Nociones de las ETAs más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.

Agentes patógenos.



Módulo 4: Recomendaciones útiles al adquirir alimentos y materias primas

Parámetros a tener en cuenta.

Módulo 5: Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos para el enfermo Celíaco.

Módulo 6: Manejo Integrado de Plagas

Plaga: Definición. MIP: Definición. Importancia en la inocuidad alimentaria.

Roedores, Moscas, Mosquitos, Cucarachas, Aves: Características generales. Métodos de Control.

Requerimientos básicos para implementar un Programa MIP.

