

# PROGRAMA DE FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA INSPECTORES MUNICIPALES

**OBJETIVO GENERAL:** Promover entre participantes la adopción de una “cultura de la inocuidad” destacando la importancia y la responsabilidad para con la comunidad que tienen, los productores y o manipuladores de alimentos sobre la salud de la consumidores frente a la posibilidad de contaminaciones y/o enfermedades transmitidas por los alimentos. Fortalecer entre los participantes la importancia de su rol como verificador y orientador en inocuidad alimentaria, tanto para los manipuladores de alimentos en los establecimientos comerciales como para la comunidad.

**DURACIÓN DEL PROGRAMA:** Etapa 1: 24 hrs divididas en cuatro jornadas. Con actividades prácticas y evaluación final.

**DESTINATARIOS:** Inspectores Municipales, de las dependencias oficiales vinculadas a la actividad comercial y de control de alimentos de las Municipalidades de Cutral Có y Plaza Huinul. Se entregarán cuadernillos de trabajo a los participantes. El INTI conjuntamente con la autoridad de aplicación municipal, emitirá certificado de asistencia y aprobación a los participantes.

## CONTENIDOS PROPUESTOS:

Los encuentros se realizarán los días jueves 05, 12, 19 y 26 de Junio de 2008, de 10:00 a 13:00 hs y de 14:00 a 17:00 hs.

La modalidad de cada encuentro estará basada en contenidos teóricos-prácticos, incluyendo discusión de casos reales que surjan desde situaciones y/o experiencias de trabajo planteado por los participantes.

### 5 de Junio - Primera Jornada:

De 10:00 hs a 13:00 hs:

- ✓ Legislación alimentaria: Ley Nº 18.284 y su decreto reglamentario Nº 2126: Código Alimentario Argentino.
- ✓ Ordenanzas municipales.
- ✓ Otros organismos de control y sus incumbencias.
- ✓ Definiciones de alimentos. Alimentos genuinos, alterados, adulterados, contaminados y falsificados.
- ✓ Grupos de alimentos: clasificación según el riesgo.
- ✓ Definición de manipulador de alimentos.

De 14:00 hs a 17:00 hs:

- ✓ Manipulador: higiene personal, conducta e indumentaria.
- ✓ Lavado de manos.
- ✓ Rotulado de alimentos.

### 12 de Junio – Segunda Jornada:

De 10:00 hs a 13:00 hs:

- ✓ Contaminación de alimentos: física, química y biológica. Contaminación cruzada.
- ✓ Conceptos microbiológicos generales.
- ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.

De 14:00 hs a 17:00 hs:

- ✓ Inspección de las salas de elaboración de alimentos. Requisitos generales.
- ✓ Condiciones edilicias de salas de elaboración de alimentos.
- ✓ Condiciones edilicias de comercios expendedores de alimentos.
- ✓ Depósitos: alimentos, insumos.

### **19 de Junio – Tercera Jornada:**

De 10:00 hs a 13:00 hs:

- ✓ Sanitización. Sistemas de verificación de limpieza y desinfección.
- ✓ Conceptos generales de POES, BPM y MIP.
- ✓ Control de alimentos en tránsito: Puesto de Bromatología.
- ✓ Certificados y precintos. Habilitaciones de tránsito.
- ✓ Control de temperaturas, disposición interna en el vehículo.

De 14:00 hs a 17:00 hs:

- ✓ Rol del inspector de bromatología. Fundamentos de la tarea.
- ✓ Modos de procedimientos: inspección de rutina, denuncia, acta contravencional, intervención de mercadería, Toma de muestra y decomiso.

### **26 de Junio – Cuarta Jornada:**

De 10:00 hs a 13:00 hs:

- ✓ Visita teórico – práctica a establecimiento comercial.

De 14:00 a 17:00 hs:

- ✓ Discusión y conclusiones de lo observado durante la visita realizada.
- ✓ Evaluación para los participantes.
- ✓ Encuesta de satisfacción del usuario.

### **NORMAS DE REFERENCIA:**

Código Alimentario Argentino.

Reglamento Técnico MERCOSUR N° 80/96.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) Norma IRAM-ISO 14203:2004.

Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Alimentos Norma IRAM-ISO 14201:2001.

Buenas Prácticas de Manufactura Norma IRAM-ISO 14102:2001.

Legislación en material alimentaria de los Municipios de Cutral Có y Plaza Huincul.

Legislación en material alimentaria de la Provincia de Neuquén.