

Curso manipulación de alimentos



Objetivos:

- Conocer las formas correctas de manipular los alimentos para su adecuada preparación, conservación y consumo.
- Capacitar al manipulador de alimentos en las bases de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
- Concientizar a los manipuladores de alimentos sobre la importancia de su trabajo dentro de la cadena alimentaria

Módulo 1

Clase 1



Mónica Waninmaier
Natacha Garzón

Debe capacitarse en BPM:

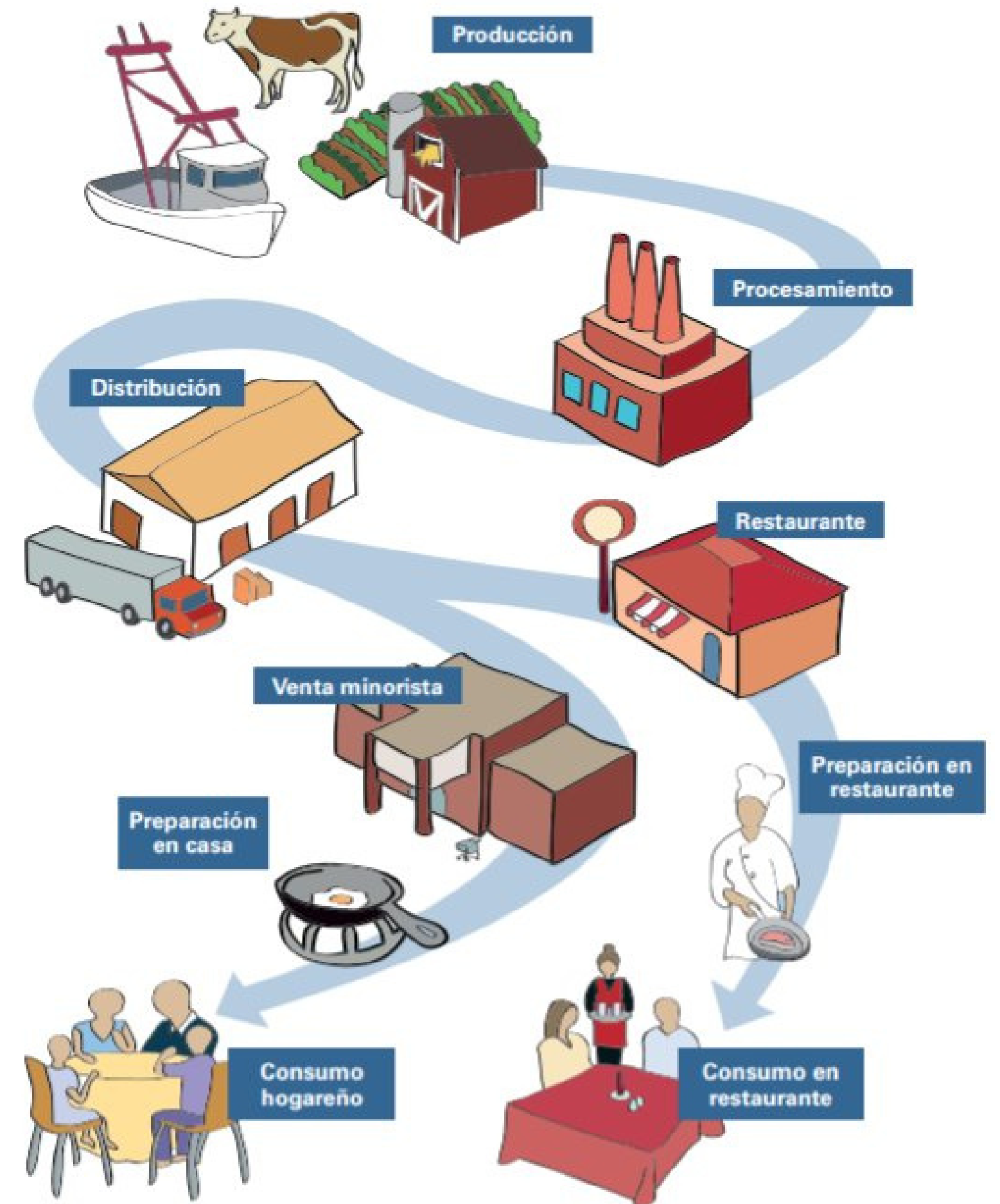
TODA persona que este en contacto con el alimento de la producción primaria (granjas, tambos, huertas...) hasta la mesa del consumidor.

Esto se conoce con el nombre de cadena alimentaria: de la granja a la mesa (trazabilidad)

De la granja a la mesa

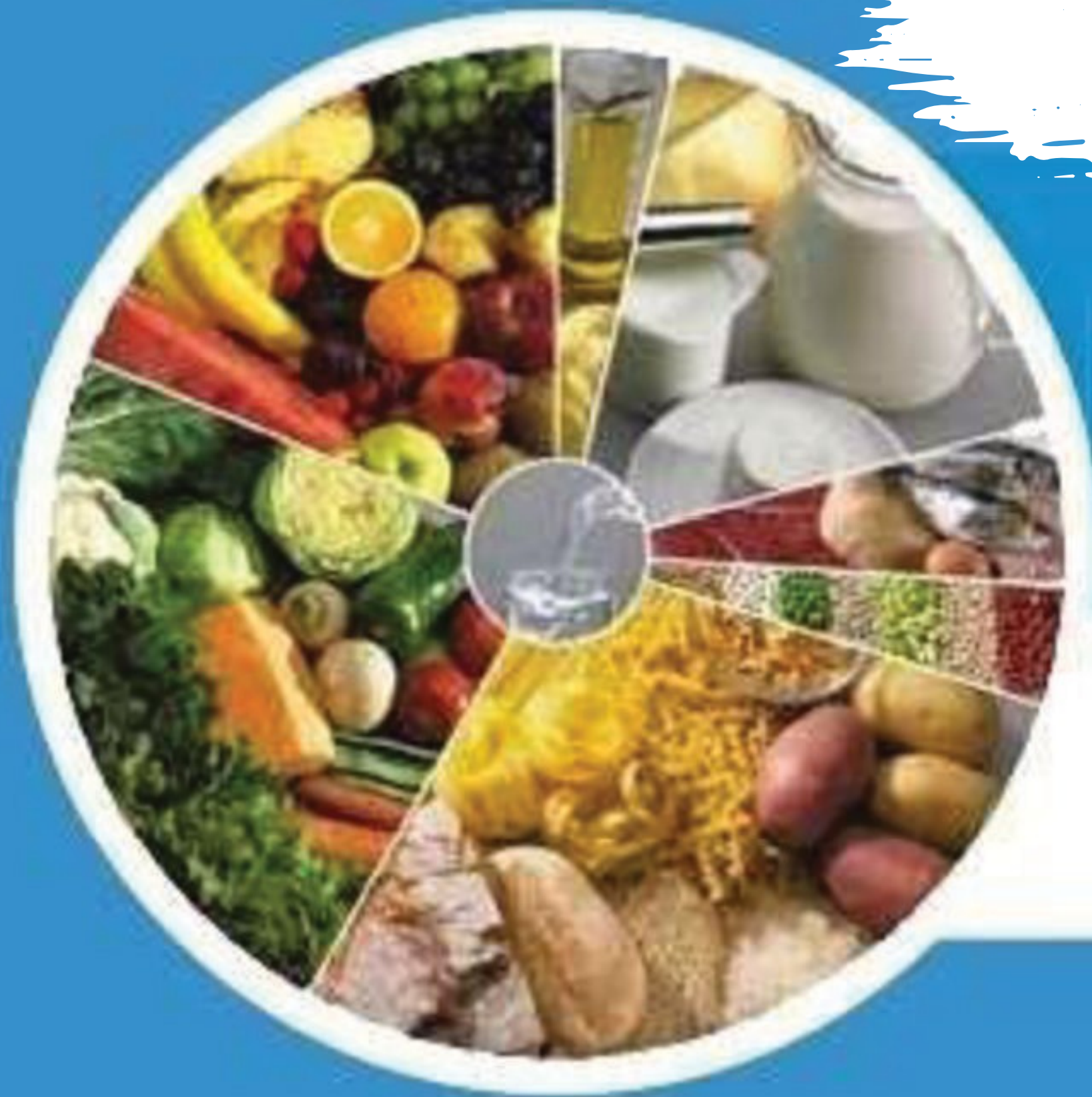


LA **TRAZABILIDAD** ES EL CONJUNTO DE PROCEDIMIENTOS QUE NOS PERMITE CONOCER LA HISTORIA, LA UBICACIÓN Y LA TRAYECTORIA DE UN PRODUCTO O LOTE A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA



La implementación del curso de
manipulación de alimentos
está regulado por el Código
Alimentario Argentino (CAA)

¿Que es?



Código
Alimentario
Argentino

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que caen en su órbita



**SU OBJETIVO PRINCIPAL ES
PROTEGER LA SALUD DEL
CONSUMIDOR Y ASEGURAR LA
BUENA FÉ EN TRANSACCIONES
COMERCIALES**

- EL ARTICULO XXI DE CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO ESTABLECE QUE TODA PERSONA QUE ESTE EN CONTACTO CON ALIMENTOS EN CUALQUIER PARTE DE LA CADENA ALIMENTARIA DEBE ESTAR PROVISTA DEL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Este carnet tendrá una vigencia de 3 años
Con validez nacional





El código alimentario Argentino tambien reglamenta el
ROTULADO DE ALIMENTOS

ROTULADO

¿Qué comés cuando comés?

Leé el envase para Informarte





Ley 27.642 reglamentada el 22 de marzo de 2022
(Decreto 151/2022)



¿Quién es
manipulador de
alimentos?

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es toda persona que, por su actividad laboral, toma contacto con los alimentos en alguna de las etapas de elaboración.

Tiene una gran responsabilidad en la prevención de las enfermedades que puedan ocasionar los alimentos, ya que existen situaciones que pueden ser controladas por él, evitando intoxicaciones o infecciones de origen alimentario.

Gracias por su atención

Consultas:

curso.BPM.consultas@gmail.com



Mónica Waninmaier
Natacha Garzón