



Municipalidad de Villa Mercedes
Sub - Secretaría de Actividades de Ecología y Medio Ambiente
Programa de Bromatología

Programa de estudio de acuerdo a lo establecido por el artículo 21 del Código Alimentario Argentino (anexo II):

Módulo 1: Generalidades y alimentos seguros

- Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.
- Rol del manipulador de alimentos / Requisitos del personal
- Normativas y actores relacionados al control de alimentos.
- Concepto de alimento seguro, contaminado, adulterado y alterado.
- Concepto de peligro y riesgo.
- Peligros físicos, químicos y biológicos.
- Microorganismos y su clasificación.
- Factores que influyen en el desarrollo microbiano.
- Alimentos de alto y bajo riesgo.

Módulo 2: Enfermedades transmitidas por alimentos y las 5 claves de la inocuidad

- ETAs: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, medidas de prevención y grupos de riesgo.
- Enfermedades transmitidas por alimentos más frecuentes: Salmonellosis, Botulismo, SUH, Trichinella Spiralis, Intoxicación por Bacillus Cereus, Intoxicación por Clostridium Perfringens, Listeriosis, Cólera y Hepatitis A.
- Las cinco claves de la inocuidad alimentaria: como se protege el alimento.

Módulo 3: Alimentos libres de gluten y Alérgenos alimentarios

- Concepto de alimento libre de gluten ALG y alérgenos alimentarios.
- Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.



Módulo 4: Nutrición y Sistema de gestión de alimentos

- Concepto de alimentación, nutrición y nutrientes.
- Clasificación de nutrientes según su valor nutricional.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina: mensajes claves.
- Graficas Alimentarias.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- Buenas Practicas Pecuarias (BPP)
- Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- Concepto y tipos de auditorías.