**MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**Cursos cortos 4x4**

**Instructor: Equipo de la Agencia Gubernamental de Control - AGC**

**Modalidad: Presencial**

**Cursada: Martes de 14.30 a 17 hs**

**Cronograma: Martes 6, 13, 20 y 27 de octubre**

**Duración: 10 horas reloj**

**Modalidad: Presencial**

**Ciclo lectivo: 2026**

## Presentación

La manipulación segura de los alimentos constituye una condición fundamental para proteger la salud de la población y prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). En este marco, UTEDYC y la AGC, tiene como finalidad brindar la capacitación necesaria para que quienes desarrollan o proyectan desarrollar actividades vinculadas con la elaboración, preparación, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio de alimentos puedan hacerlo de manera segura, responsable y conforme a las pautas sanitarias vigentes.

La propuesta formativa aborda los conocimientos esenciales que todo manipulador de alimentos debe incorporar para el correcto desempeño de su actividad. Durante el curso se trabajará sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos, microbiología alimentaria, agentes y factores de contaminación, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene personal y de los establecimientos, métodos de conservación, recepción de materias primas, rotulado, control de plagas, envases y utensilios. Asimismo, se brindarán conocimientos específicos sobre enfermedad celíaca, alimentos libres de gluten y prevención de la contaminación cruzada.

La capacitación posee además un carácter habilitante, ya que quienes completen y aprueben satisfactoriamente el curso serán incorporados al Registro de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Agencia Gubernamental de Control. De esta manera, la propuesta integra formación, prevención y acreditación, promoviendo manipuladores capacitados y conscientes de la responsabilidad que implica su tarea en el cuidado de la salud de toda la comunidad.

## Objetivo general

Brindar a los participantes los conocimientos, criterios y herramientas necesarias para realizar una manipulación segura y responsable de los alimentos, aplicando las normas de higiene,

prevención y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el propósito de prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), proteger la salud de los consumidores y cumplir con los requisitos establecidos para la incorporación al Registro de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires

**Objetivos específicos**

- Comprender los principios básicos de la seguridad alimentaria y reconocer la responsabilidad del manipulador de alimentos en la protección de la salud de la población.
- Identificar las principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), sus mecanismos de transmisión, los alimentos frecuentemente involucrados y las medidas necesarias para su prevención.
- Reconocer los diferentes tipos de contaminación física, química y biológica y los factores que favorecen su aparición y propagación.
- Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) relacionadas con la higiene personal, los equipos, utensilios, instalaciones y ambientes destinados a la manipulación de alimentos.
- Incorporar procedimientos adecuados para la recepción, almacenamiento, elaboración, conservación y manipulación segura de materias primas y alimentos.
- Interpretar la información contenida en el rotulado de los alimentos y reconocer los principales registros y requisitos sanitarios correspondientes.
- Comprender la importancia de la correcta gestión de residuos y del control de plagas en los establecimientos donde se manipulan alimentos.
- Diferenciar alimentos genuinos, alterados, adulterados y contaminados, reconociendo los criterios sanitarios que corresponde aplicar en cada situación.
- Incorporar conocimientos sobre enfermedad celíaca y aplicar medidas destinadas a evitar la contaminación cruzada de alimentos libres de gluten.
- Fortalecer conductas responsables y preventivas que contribuyan al cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la manipulación de alimentos.

**Contenidos**

## Módulo I

a. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): definición y clasificación.
b. Generalidades de la microbiología alimentaria.
c. Agentes contaminantes físicos, químicos y biológicos.
d. Factores que inciden en la contaminación de los alimentos, del ambiente y de los manipuladores.

**Módulo II**

e. Mecanismos de transmisión de las E.T.A.
f. Nociones de las E.T.A. más frecuentes, alimentos involucrados y formas de prevención.
g. Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios, al ambiente de trabajo y a las instalaciones de los establecimientos. Separación y disposición de residuos.
h. Métodos de conservación y elaboración de alimentos: físicos, químicos y biológicos.
i. Definición de alimento genuino, alterado, adulterado y contaminado. Criterio sanitario a seguir en cada caso.
j. Envases: materiales, generalidades. Utensilios: materiales permitidos.

**Módulo III**

k. Rotulado de alimentos. Registros (RNE, RNPA, etc.).
l. Recepción de materias primas. Controles a realizar.
m. Control de plagas: ¿Por qué? ¿Cómo?
n. Enfermedad Celiaca: Definición. Signos y síntomas. Tratamientos. ¿Cómo evitar la contaminación cruzada de alimentos libres de gluten (ALG)?. Rotulado. Listados de ALG autorizados.

**Módulo IV**

Repaso general
Puesta a prueba de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso

**Resultados de aprendizaje**

Al finalizar y aprobar el curso, la persona contará con los conocimientos fundamentales para desempeñarse responsablemente en actividades que involucren la manipulación de alimentos, comprendiendo la importancia de su función en la prevención de enfermedades y en el cuidado de la salud de los consumidores.

Estará capacitada para identificar situaciones de riesgo y posibles fuentes de contaminación; aplicar Buenas Prácticas de Manufactura; mantener condiciones adecuadas de higiene personal, ambiental y de los elementos de trabajo; realizar controles básicos durante la recepción, elaboración, conservación y almacenamiento de alimentos; interpretar su rotulado; prevenir la contaminación cruzada y adoptar procedimientos específicos para la manipulación segura de alimentos libres de gluten.

Asimismo, la aprobación de la capacitación permitirá su incorporación al Registro de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Buenos Aires, conforme a los procedimientos y requisitos establecidos por la autoridad competente, acreditando la formación necesaria para desarrollar tareas vinculadas con la manipulación de alimentos en el ámbito de la Ciudad.

**Metodología**

- El curso se desarrolla bajo una modalidad teórico-práctica, con actividades de participación, ejercicios de aplicación y resolución de situaciones concretas, fomentando el aprendizaje activo y colaborativo.
- El curso se compone por 4 módulos que serán abordados a lo largo de la cursada. Cada clase tendrá una duración de dos horas y media, y serán de frecuencia semanal.
- Se utilizarán recursos pedagógicos de distintos tipos; se realizarán actividades escritas y orales, grupales e individuales y ejercicios prácticos.

**Condiciones de aprobación**

- Se debe alcanzar como mínimo un 100% de presentismo en las clases.
- Se debe cumplir con los objetivos de aprendizaje que el equipo de formadores proponga.
- La evaluación será principalmente **formativa y práctica**, con respaldo documental en papel.
- Posteriormente se incorporará a quienes aprueben al registro de manipuladores de alimentos de la Ciudad de Buenos Aires.