

CURSO CAPACITACION LABORAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CRONOGRAMA Y CONTENIDO DEL
CURSO

Prof. Lic. Yael Yappert Perez



Centro de Formación Laboral N°405
**FATERYH - SAN ISIDRO
BOULOGNE**



CURSO CAPACITACION LABORAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Ámbito de desempeño laboral

El manipulador de alimentos se desempeñará en diferentes ámbitos laborales en los que se produzcan, recepciones, transporten, almacenen, procesen, conserven, controlen y dispensen alimentos. Podrá realizar su tarea en forma autónoma o participando activamente en equipos, a partir de la adopción de una actitud de respeto, tolerancia y autoevaluación permanente del propio accionar..

DURACION: 15 horas reloj



Contenidos del curso

Contenidos:

Desempeño profesional. El rol y la responsabilidad social del manipulador. Encuadre normativo. Derechos y deberes del manipulador de alimentos como trabajador.

Alimentos: definición, clasificación y composición.

Peligros físicos, químicos y biológicos en los alimentos.

Generalidades de microbiología alimentaria.

Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, clasificación, vías de transmisión, formas de prevención. Alimentos involucrados. Contaminación cruzada.

Buenas prácticas de manufactura aplicadas a: la higiene del personal, los procesos, el uso de agua segura, la materia prima, aditivos, ingredientes, producto intermedio, producto final, el equipamiento, los utensilios, la infraestructura y el ambiente de trabajo.

Procedimientos operativos estandarizados de higiene y desinfección: materiales y métodos.

Manejo integrado de plagas: materiales y métodos. Manejo responsable de residuos.

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

Envases de alimentos: materiales y mecanismos.



Contenidos del curso

Evaluación

La evaluación se entiende como un proceso, por lo que será continua.

Como criterios se tendrá en cuenta:

- Asistencia a las clases (75%)
- Manejo de la bibliografía y soportes virtuales utilizados
- Cumplimiento de actividades acordadas orales y escritas.
- Acreditación: Examen final.

Cronograma de curso

Martes y viernes de 14:00 a 17:00 h.

Desde el 04/03/2025 al 25/03/2025

Las clases son en modalidad semipresencial. Examen final presencial.