**Programa analítico**

Curso Procedimientos de Higiene en la Producción de Alimentos Artesanales.

**Directora del Curso-Taller:** Mónica L. Bitenc

**Docentes:** Carolina de Laurente y Mónica L. Bitenc

**Características de la Capacitación:**

Se trata de una capacitación formulada en elmarco del proyecto de extensión PUPAAs UNLu (DISPOSICIÓN DISPCD-CBLUJ:0000049-21). Este curso es requerido por las PUPAAs (Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales) por ser uno de los requisitos para mantener su habilitación que exige la normativa vigente (RESO-2020-150-GDEBA-MDAGP de la provincia de Bs. As. y su ANEXO: reglamento para el funcionamiento y registro de PUPAAs individuales o comunitarias).

**Objetivos:**

* Exponer aspectos relevantes vinculados a los procedimientos de higiene y desinfección en espacios dedicados a la elaboración de alimentos artesanales.
* Brindar herramientas básicas para la implementación de un plan de higiene y desinfección estandarizado.
* Generar un espacio para el intercambio y consulta en torno a los temas tratados.

**Destinatarios:** Personas vinculadas a la producción artesanal de alimentos.

**Cronograma y Contenidos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Clase/Encuentro  | Fecha/horario | Contenidos/Actividades |
| 1 | 21/03/2214:30 a 16:30 hs | **Contenidos Teóricos:**1. Importancia y objetivos de la higiene en establecimientos elaboradores de Alimentos.
2. Conceptos de limpieza, desinfección, higienización y esterilización
3. Distintos tipos de suciedad
4. Características de los principales agentes de limpieza y desinfección.
5. Factores a tener en cuenta cuando se utilizan sustancias desinfectantes
6. Diluciones recomendadas de los distintos agentes según las superficies a tratar.

**Actividades Prácticas****Actividad 1**: Se presentará al finalizar la clase 1 y será de realización domiciliaria Realizar un relevamiento y análisis del tipo de suciedad y agentes de limpieza y desinfección que utilizan en sus espacios de trabajo.Elegir y redactar un procedimiento de higiene. |
| 2 | 28/03/22 17 14:30 a 16:30 hs | **Contenidos Teóricos:**1. Distintos tipos de procedimientos de limpieza y desinfección
2. Concepto y características del plan de limpieza y desinfección
3. Registros asociados a los procedimientos de Higiene

**Actividades Prácticas****Actividad 2**: Puesta en común y discusión de la actividad 1.**Actividad 3**: Puesta en común y debate respecto del grado de implementación en las PUPAAs de los registros y documentos asociados al plan de limpieza y desinfección. |
| **3** | 31/03/22 14:30 a 16:30 hs | **Evaluación** |

**Bibliografía:**

* CODEX ALIMENTARIUS; **PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS-** Apartado 5.1.2 Métodos y procedimientos de limpieza y desinfección - Adoptados en 1969. Enmendados en 1999. Revisados en 2020. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf>
* ANMAT-Boletin del inspector bromatológico-gacetilla 9; **HIGIENE I INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) -**2008. <http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/gacetilla_9_higiene.pdf>
* ASSAl (Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria); **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**, pag. 15 a 21 - internet acceso feb/22 <https://www.assal.gov.ar/assal_principal/documentos/Manual-BPM-MinDesarrollo-Assal.pdf>
* Ministerio de Agroindustria de la República Argentina- Consultor Experto, Lic. Leonardo González; **MANUAL GUIA POES** - internet acceso feb/22

<https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/productos_acuicolas/_archivos/000000_Manual%20Gu%C3%ADa%20POES.pdf>

* Dirección de Normalización-INACAL; **GUÍA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y SUPERFICIES** - 1ª Edición, el 06 de abril de 2020 <http://www.mimp.gob.pe/sinavol/guia-normalizacion.pdf>
* OIRSA (Organismo Internacional regional de sanidad agropecuaria); **GUÍA PARA USO DE CLORO EN DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE CONSUMO FRESCO, EQUIPOS Y SUPERFICIES EN ESTABLECIMIENTOS** -2020 <https://www.oirsa.org/contenido/2020/Guia%20para%20uso%20de%20cloro%20como%20desinfectante%20en%20establecimientos%2023.06.2020.pdf>