

Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca
Dirección Provincial de Lechería
Dirección de leches, productos lácteos y derivados



MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Día 1 **30/08/18** de 12.00 hs a 17.00 hs

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS y LEGISLACION ALIMENTARIA

Nociones Bromatológicas generales
Nociones Microbiológicas generales
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS)
Legislación CAA, MERCOSUR, Codex Alimentarius
Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)
5 Claves de la Inocuidad

Día 2 **6/09/18** de 12.00 hs a 17.00 hs

MEDIDAS PREVENTIVAS

Cadena Agroalimentaria
Buenas Prácticas de Manufacturas
Sistema Standardizado de Higiene y Sanitización
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
Nociones de Normas de Standardización de Calidad

Día 3 **13/09/18** de 12.00 hs a 17.00 hs

TEMAS DE DIFUSION

Alimentos Infantiles
Enfermedad Celíaca
Nuevas tecnologías aplicadas a la producción de alimentos

Repaso general

EXAMEN

DISERTANTES:

Lic. Mariana COLAPINTO - Lic. Lucrecia FERNANDEZ - Mv Jose IBARGOYEN - Mv Anibal ZUNINO

