



## **Curso Red ATP**

### **Recomendaciones para la producción de alimentos**

#### **Destinatarios:**

Todas las personas con intención y actitud emprendedora que elaboren productos alimenticios y estén interesados en reforzar sus conocimientos sobre la correcta manipulación de alimentos.

#### **Objetivos:**

- Formación y capacitación a emprendedores del rubro alimenticio en medidas higiénico – sanitarias básicas para la adecuada manipulación de los alimentos.
- Generación de conciencia de los riesgos que involucra para la salud el incorrecto manejo de los alimentos y transferir las herramientas para evitarlos.

#### **Temario**

- Introducción
- Contaminación de los alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Buenas Prácticas de Manufactura
  - Materias Primas
  - Higiene del establecimiento
  - Higiene personal
  - Higiene en la elaboración
  - Almacenamiento y transporte
  - Control de procesos
  - Documentación
- Envases y Etiquetado
- Registro y Habilitaciones

#### **Duración:**

Dos jornadas de 2 horas cada una.

#### **Lugar:**

Centro INTI La Pampa. Calle 21 N° 1374. General Pico. La Pampa.

#### **Días y horario:**

7 y 8 de septiembre. 13:30 horas.

#### **Docentes:**

Ing. en Alimentos María Belén Paesani - M.V. Jéssica Gabriela Fernández