



GUALEGUAYCHÚ

La ciudad **sos vos**

MÓDULO 1:

CONCEPTOS GENERALES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



ALIMENTO

...es toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.

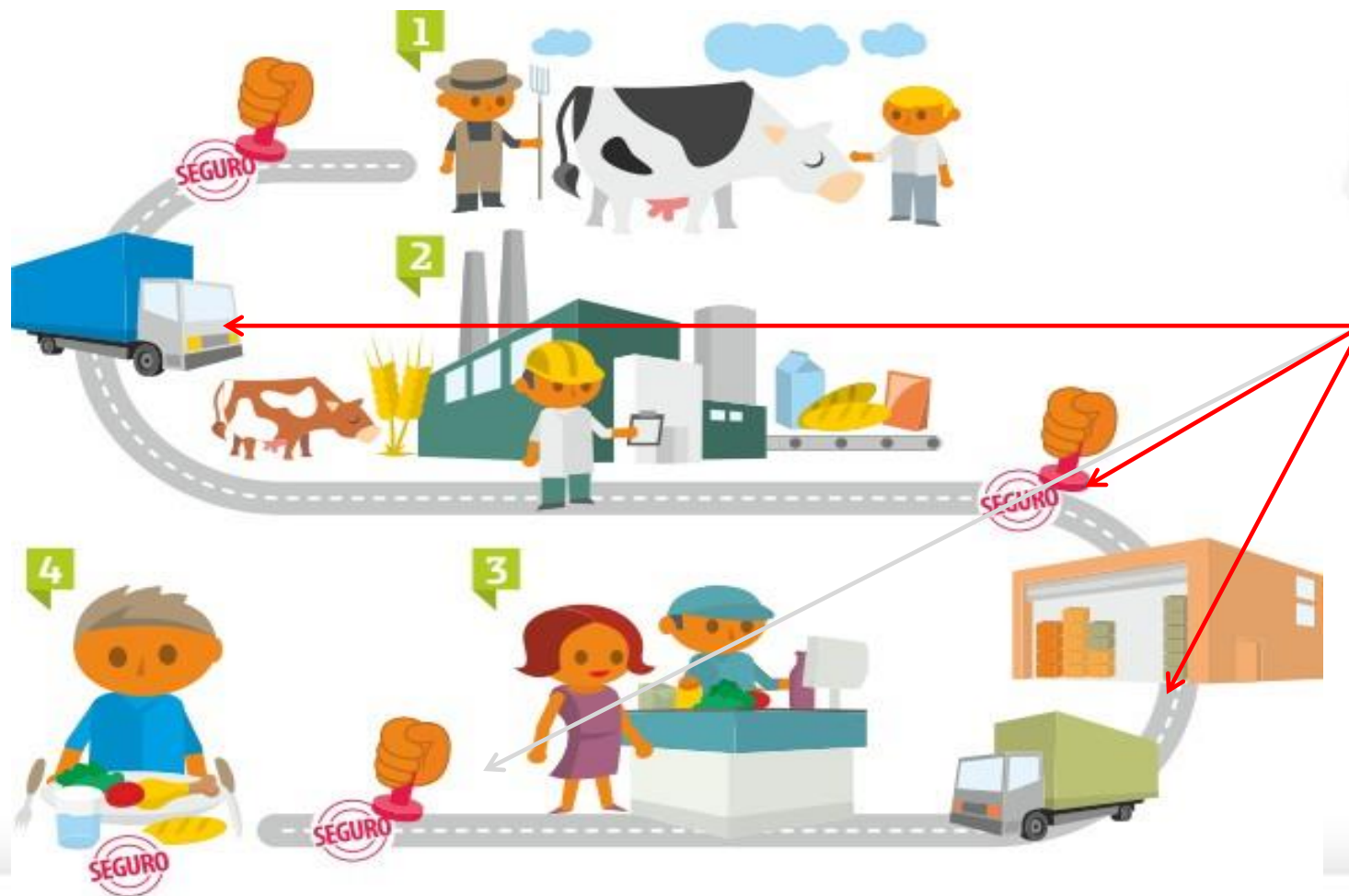
Incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo...



GUALEGUAYCHÚ
La ciudad sos vos

Cadena agroalimentaria

Conjunto de acciones y actores que intervienen y se relacionan técnica y económicamente, desde la producción primaria hasta el consumidor, incorporando procesos de empaque, industrialización y distribución.



TRANSPORTES/
DISTRIBUCION
(habilitados)

1. Producción primaria: agricultura, ganadería, caza y pesca. 2. Industria Alimenticia: RNE, RNPE o Habilitación Municipal. 3. Comercialización y venta: Habilitación Municipal. 4. Consumidor

QUE ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Desde el punto de vista bromatológico y en función a los destinatarios de este curso se la define como un conjunto de recursos y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo, es decir que no transmitan enfermedades al ingerirlos.



Manipulador de alimentos



...”toda persona que por su actividad tiene contacto directo con los **alimentos** o sus materias primas, durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio”

Manipulador de alimentos

...“Poseen un rol fundamental en la cadena agroalimentaria, para la cual deben capacitarse, actualizarse y ser responsables de sus prácticas y hábitos. Ya que si cometen un error esto puede derivar en consecuencias nocivas para la salud de los consumidores”...



Normativa y actores relacionados al control de alimentos

Legislación y reglamentos alimentarios:

- a) *Ley 18284, Decreto 2126/71*
- b) *Código Alimentario Argentino (C.A.A.)*
- c) *Decretos y Resoluciones Provinciales y Ordenanzas Municipales*



C.A.A.:

- reglamento técnico en permanente actualización
- establece disposiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas
- lo deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos

“Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población”



Normativa y actores relacionados al control de alimentos

Gestión del control de los alimentos

“ cuyo objetivo es asegurar el fiel cumplimiento del CAA ”

- Por Decreto 815/99 se establece el Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) con el objetivo de asegurar el cumplimiento del CAA en todo el territorio.
- Integrado por la Comisión Nacional de Alimentos, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la Administración de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires son invitadas a integrarse al SNCA.
- SIFeGA: sistema de información federal para la gestión del control de alimentos

Normativa y actores relacionados al control de alimentos

“Cada municipio es responsable de aplicar el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones”

a) Servicios de inspección

- Auditorias/Inspecciones Provinciales*
- Inspecciones Municipales*
- Laboratorio de Análisis de Alimentos*

b) Servicios de laboratorio: seguimiento y datos epidemiológicos de los alimentos

c) Información, educación, comunicación y capacitación

Realizado por:

- Licenciada en Bromatología Noelia Soledad Indart.

FUENTE: Curso virtual “Manipulación segura de alimentos”. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.
Presidencia de la Nación.



www.gualeguaychu.gov.ar



[/municipalidaddegualeguaychu](https://www.facebook.com/municipalidaddegualeguaychu)



GUALEGUAYCHÚ

La ciudad **sos vos**