

VIEDMA, 23 DE AGOSTO DE 2011

VISTO:

El Expediente N° 139902-EDU-10 del Registro del Ministerio de Educación- Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el mismo se tramita la aprobación de Proyectos Curriculares de Formación Profesional;

Que mediante Resolución N° 13/07 del Consejo Federal de Educación se aprueba el Documento “Títulos y Certificados de la Educación Técnico Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el establecimiento de la Certificaciones de Formación Profesional;

Que por intermedio de Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de educación se aprueba el Documento “Lineamientos y criterios para la organización institucional y curricular de la Educación Técnico Profesional correspondiente a la Formación Profesional”;

Que en la mencionada normativa se establecen criterios generales para el desarrollo institucional y la organización curricular de las Certificaciones de Formación Profesional;

Que en el marco de los lineamientos políticos educativos provinciales, se considera relevante la planificación e implementación de trayectorias formativas mediante la tipología de Formación Profesional;

Que las mencionadas ofertas estarán destinadas a requerimientos y demandas del sector socio productivo, revalorizando las acciones de articulación entre éste y el sistema formador;

Que es necesario definir las acciones orientadas a la organización del cursado en función del perfil de los destinatarios y de las especificidades del trayecto formativo;

POR ELLO:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
RE S U E L V E:

ARTICULO 1°.- APROBAR, a partir del ciclo lectivo 2011, el Proyecto Curricular de la Certificación de Formación Profesional Inicial “Operador en Seguridad e Higiene de Alimentos” que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°.- DETERMINAR que el Certificado de Formación Profesional Inicial a otorgar será: “Operador en Seguridad e Higiene de Alimentos”.-

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que las instituciones que ofrezcan la Certificación Profesional, podrán determinar: la modalidad de las horas del cursado (semanal, quincenal, mensual, entre otros), teniendo en cuenta tanto el perfil de los destinatarios, como la organización de los docentes; garantizando en la mencionada distribución el cumplimiento efectivo de la carga horaria total del módulo correspondiente.-

ARTICULO 4°.- REGISTRAR, comunicar a través de la Dirección de Nivel Superior a los interesados y archivar.-

RESOLUCIÓN N° 2240  
EyT/dam.-

Prof. Amira NATAINE - Vocal Gubernamental  
a cargo de Presidencia

Fabiana Beatriz SERRA - Secretaria General

## ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 2240

CERTIFICACION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: “Operador en Seguridad e Higiene de Alimentos”.
FAMILIA PROFESIONAL: Industria de los alimentos.
NIVEL DE CERTIFICACIÓN: III.
CANTIDAD DE HORAS: 300 horas reloj.

### **FUNDAMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:**

Desde la prehistoria surge la necesidad de conservar para el futuro los alimentos de los que se dispone en gran cantidad en un momento dado. La conservación implica el mantenimiento de las cualidades nutritivas del alimento, garantizando además su calidad.

La seguridad de los alimentos es un aspecto de gran importancia en la vida cotidiana de los seres humanos y desde allí surge la preocupación por el control higiénico de los mismos puesto que son destinados al consumo.

Es por ello, que la formación en Seguridad e higiene de alimentos es pues, una de las herramientas para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos, evitando enfermedades transmitidas por los mismos, garantizando las condiciones higiénicas y los métodos más seguros de trabajo.

### **PERFIL PROFESIONAL:**

El curso de trayecto formativo permitirá formar recursos humanos capaces de promover condiciones higiénicas y métodos más seguros de trabajo en diferentes ambientes, minimizando los riesgos laborales y además, asegurando que las actividades sean de calidad y eficiencia.

El cursado del trayecto formativo permitirá a los alumnos la adquisición de conocimientos para analizar y comprender nuevas formas en los procesos industriales y nuevas normas de calidad e higiene. Además, brindará las herramientas necesarias para establecer un protocolo en el procedimiento alimentario, control de calidad de los alimentos, envasado y almacenado, como también, reconocer y prevenir los riesgos de contaminación de alimentos ya sea de origen biológico, físico o químico.

### **COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL:**

- Asistir y colaborar en las tareas del profesional de Seguridad e Higiene de alimentos;
- Aplicar los conocimientos de seguridad e higiene alimentaria a fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos;
- Reconocer y prevenir los riesgos de contaminación de alimentos ya sean de origen biológico, físico o químico;
- Utilizar técnicas adecuadas para la evaluación y control de los alimentos;
- Implementar un plan de prevención con el propósito de reducir o eliminar los factores de riesgo;
- Evaluar los procedimientos en los procesos de manipulación de alimentos y costos de riesgo;
- Elaborar informes de comunicación en las diferentes operaciones de la producción de alimentos;
- Colaborar en los controles de calidad y seguridad que deben cumplir los alimentos destinados al consumo humano, de acuerdo a normativas vigentes de orden municipal, provincial y/o nacional;

- Adquirir un rol activo en la segura manipulación de alimentos a partir de la concientización de la responsabilidad sobre la salud de los consumidores;
- Determinar buenas prácticas de higiene, elaboración y servicio de alimentos con el objetivo de aplicar medidas preventivas;
- Manejar el protocolo de procedimiento sobre el control de alimentos;

### **REQUISITOS DE INGRESO:**

El ingresante a esta Certificación deberá tener educación secundaria completa.

### **CERTIFICACIÓN A OTORGAR:**

El alumno/a que haya acreditado la totalidad de los módulos del itinerario formativo, recibirá la certificación de la calificación profesional de: “Operador en Seguridad e Higiene de Alimentos”.

### **ORGANIZACIÓN CURRICULAR:**

La estructura curricular de este itinerario formativo consta de los siguientes módulos:

<b>MÓDULO</b>	<b>CARGA HORARIA</b>
Química de los alimentos.	20
Enfermedades transmitidas por alimentos.	20
Conservación de alimentos.	20
Procedimiento de inspectoría.	20
Seguridad laboral.	30
Higiene de alimentos.	30
Prácticas profesionalizantes.	160
Total	300 horas reloj

### **CONTENIDOS DE LOS MODULOS:**

Esta descripción presenta aquellos contenidos que podrían desarrollarse en el transcurso de las actividades formativas. La misma no indica secuencia, será el equipo docente a cargo de cada módulo quienes resuelvan en qué momento y a través de qué actividades los desarrollará.

**-Química de los alimentos.** Química básica. Composición de los alimentos. Nutrición. Alimentos dietéticos. Agua. Carnes. Leche y derivados. Huevo. Grasas y aceites. Cereales. Miel. Dulces, mermeladas y jaleas. Físico-química de los azúcares. Bebidas alcohólicas y analcohólicas. Frutas y verduras. Vitaminas. Minerales. Aditivos. Toxicología y toxicidad. Hidratos de carbono. Lípidos. Aminoácidos. Proteínas. Ácidos nucleicos. Enzimas. Oxidaciones biológicas. Digestión y absorción. La química de los procesos biofísicos- bioquímicos. Microbiología aplicada.

**-Enfermedades transmitidas por alimentos.** Los antimicrobianos: resistencia. Políticas y campañas para contenerla. Microorganismos resistentes: Bacterias. Virus, parásitos. Alimentos contaminados por microorganismos. Alteración de alimentos por agente físico, químico y biológico desde la recolección, recepción, preparado hasta el almacenamiento y envasado. Manipulación de alimentos. Materiales peligrosos: contaminación de animales y cultivos destinados al consumo humano. Caza y recolección de setas y otros alimentos en zonas contaminadas. Planes de emergencia en seguridad alimentaria: su formulación: evaluación, gestión y comunicación del riesgo. Planes de F.A.O.- O.M.S. Niveles de riesgo y de respuesta según el origen: plantas, animales, piensos o procedimientos. Controles veterinarios. Hidatidosis. Servicios de salud pública y epidemiología. Laboratorios de Control. Puestos de control como aduanas y zonas de cuarentena.

**-Conservación de alimentos.** Alimento. Nutriente. Sustancia alimentaria. Propiedades de los alimentos. Centro de Desarrollo Agroalimentario: recomendaciones para identificar productos seguros saludables. Productos de la pesca, carnes. Alimentos perecederos y no perecederos. Elaboración casera o artesanal. Buenas Prácticas de Manufactura. Formas de conservación de alimentos. Tecnología y control de procesos. Proceso de descomposición de los diferentes tipos de alimentos y sus consecuencias en la salud. Condiciones para el transporte. Habilitación, documentación. Rótulos. Envasado. Sustancias tóxicas. Materiales reciclados. Código Alimentario Argentino: disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial. Normas. Puntos de Riesgo de los Alimentos. Seguridad Alimentaria.

**-Procedimiento de inspectoría.** Servicios de inspección y control de los alimentos. Tipo de procedimientos. Inspectoría: Papel del Supervisor de Seguridad. Función del Operador en Seguridad e Higiene. Entrenamiento de los operarios y personal de seguridad. Habilitación. Normas. Atribuciones del Inspector: Derechos y obligaciones. Facultades sancionatorias. Procedimientos Administrativos. Confección de informes y actas. Derecho del trabajo. Ley de Contrato del Trabajo y sus modificatorias. Convenios Colectivos. Asociaciones. Sindicatos. Seguros. Relaciones Humanas. Comunicación facilitadora u obstaculizadora. Técnicas de organización de la actividad laboral: formal e informal. Estructura vertical- Horizontal.

**-Seguridad.** Seguridad y prevención de Accidentes. Accidentes: causas y tipos. Organización de la Seguridad. Política empresaria. Neutralización y /o eliminación de causas. Responsabilidades. Metodología de Procedimiento Operativo. Administración del Programa de Seguridad. Normas y reglamentos de Seguridad. Entrenamiento del Personal. Plan e instrumentos para la seguridad. Riesgo eléctrico. Edificios y sus instalaciones. Construcción. Responsabilidad del Director del Proyecto de Seguridad. Control de la iluminación. Reducción de Ruidos. El clima del medio ambiente: factor de fatiga. Evaluación y costos de seguridad. Manipulación de los materiales, equipos y elementos de protección. Medio ambiente y control de la contaminación. Organismos intervinientes. Seguridad Industrial: prevención de accidentes. Factor humano. Sonido y Ruido. Vibraciones. Velocidad de propagación. Interferencia. Magnitudes acústicas. Umbrales de Tolerancia. La absorción y aislamiento del ruido. Técnicas de medición. Materiales aislantes minerales, vegetales, vidrio y espumas.

**-Higiene de alimentos.** Factores de contaminación de alimentos. Normativa de manipulación de alimentos. Medidas de prevención y protección. Limpieza de herramientas de trabajo, equipos e instalaciones. Desinfección, esterilización, desinsectación, desratización. Señalización y aislamiento de áreas o equipos para su limpieza. Higiene personal. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Heridas y protección adecuada. Enfermedades transmisibles. Situaciones de emergencia.

**-Prácticas profesionalizantes:** En éste módulo se desarrollarán las actividades formativas orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos en los espacios curriculares. Asimismo, se llevarán a cabo acciones relacionadas a: La productividad y nivel de vida. Productividad en la industria y en la empresa. Normas de tiempo para el trabajo con máquinas. Articulación con distintos organismos: SENASA, organismos de Seguridad, Salud, Inspectoría Municipal.