

2021



# Las Catástrofes y la inocuidad alimentaria

CURSO A DISTANCIA

FEDERACIÓN VETERINARIA ARGENTINA

Personería Jurídica Resolución I.G.J. Nº 000797/90

Integrada por los Colegios y Consejos de Médicos Veterinarios del país

Representante ante en PANVET

Chile 1856, C1227AAB, C.A.B.A - TEL: 02302 608600



**COMIENZA EL 05 DE ABRIL DE 2021**



## **“LAS CATÁSTROFES Y LA INOCUIDAD ALIMENTARIA”**

**Modalidad:** Curso a distancia

Sistema modular: DOS (2) Módulos, y UN (1) Módulo integrador final.

Carga horaria de CIENTO VEINTE (120) horas.

**Comienza el 05 de abril de 2021**

### **Objetivos.**

- ✓ Promover la formación de los Profesionales en las causas y efectos de catástrofes naturales y provocadas por el hombre y sus actividades.
- ✓ Propiciar la aplicación de criterios sanitarios destinados a la protección de los alimentos y la salud de los consumidores en situaciones de vulnerabilidad.
- ✓ Fomentar las habilidades y las destrezas en el control de la inocuidad alimentaria, a través de la aplicación de los sistemas de inocuidad en situaciones de emergencia.

### **PROGRAMA**

**MÓDULO 1:** Carga horaria: 60 horas

Desastres y Catástrofes: Generalidades: Clasificación. Situación activa en un desastre. Desastres naturales más frecuentes. Desastres provocados más frecuentes. Las Regiones y los desastres más frecuentes: Principales amenazas. Inundaciones. Tempestades. Sequías, Incendios, etc. Riesgos y desastres: fases de preparación ante desastres El principio de encadenamiento. Tipos de encadenamiento. Principales efectos encadenados. Logística sanitaria y alimentaria. Generalidades. Clasificación de la logística. Prioridades en la logística. Ejercicios simulados

**MÓDULO 2:** Carga horaria: 60 horas

Seguridad Alimentaria en la emergencia. Las ETA en el contexto de los desastres. Organización y asignación de responsabilidades. Fases de acción. Los puntos de control en la logística de emergencia. Almacenaje y manejo higiénico de los alimentos.

Elaboración de comidas, viandas y raciones. Adecuación de instalaciones para elaborar comidas. La preparación de alimentos en la emergencia. Manejo del agua de consumo. Manipulación y transporte de las comidas y viandas en la emergencia. Planes de contingencia a nivel local. La comunidad nos observa. Ejercicios simulados.

**MÓDULO 3:** Ejercicio integrador

**INFORMES E INSCRIPCIÓN:**  
[cursos@federacionveterinaria.com.ar](mailto: cursos@federacionveterinaria.com.ar)