



**Intendencia
Montevideo**

Objetivos del curso de manipulación de alimentos libres de gluten

Objetivo general

- Generar espacios de reflexión y aprendizaje que promuevan una toma de decisiones segura, con respecto a la manipulación de alimentos para la población celíaca y contribuya a preservar la salud de la población.

Objetivos particulares

- Preservar la salud de la población celíaca, mediante una toma de decisiones responsables, con la generación de prácticas correctas en la manipulación de alimentos de todas aquellas personas que participan en la cadena productiva alimentaria, mediante cursos virtuales de fácil acceso y aplicación.
- Fortalecer los conocimientos sobre la manipulación higiénica de los alimentos en las personas que elaboran alimentos para la población celíaca, así como de los consumidores y consumidoras en general.
- Visualizar los puntos críticos en el trabajo de los manipuladores y las manipuladoras de alimentos, donde se pueden presentar riesgos de contaminación del alimento con gluten.
- Proteger la salud de la población, garantizando los derechos de todos y todas a una alimentación inocua y saludable.
- Ajustar las prácticas de las empresas alimentarias a las exigencias legales y reglamentarias del Servicio de Regulación Alimentaria (SRA) de la Intendencia de Montevideo, con la finalidad de promover la elaboración, distribución, fraccionamiento, venta y distribución de alimentos inocuos.