



## Programa del curso de manipulación de alimentos libres de gluten

### Módulo I - Contaminación en los alimentos

1. Inocuidad de alimentos.
2. Definición de diferentes tipos de alimentos.
3. E.T.A.S.
4. Codex alimentario.
5. Alimento contaminado – dosis infectiva.
6. Tipos de contaminantes: física, química y biológica.
7. Contaminación biológica:
  - a. Características de los microorganismos, Portador sano
  - b. Factores que inciden en el desarrollo de las bacterias: actividad del agua, pH, temperatura, tiempo, oxígeno.
  - c. Zona de peligro de temperatura.
8. Pasteurización, esterilización
9. Cocción segura. Instrumentos de medición
10. Alimentos potencialmente peligrosos
11. Alimentos perecederos
12. Ciclos epidemiológicos

### Módulo II - Enfermedad, período de incubación, síntomas, alimentos involucrados y prevención

1. Salmonella.
2. Staphylococcus.
3. Listeria Monocytogenes.
4. Clostridium Botulinum.
5. Escherichia Coli.
6. Shigella.
7. Clostridium Perfringens.
8. Bacillus Cereus.
9. Virus Norwalk.
10. Enfermedades de transmisión hídrica.

### Módulo III - Enfermedad celíaca

1. Definición de gluten.
2. Definición de enfermedad celíaca.
3. Síntomas.
4. Buenas prácticas en enfermedad celíaca.
5. Contaminación cruzada.
6. Planta física.
7. Uniforme.
8. P.O.E.S.
9. Reglamentación.
10. Transporte.
11. Personal y planta física.
12. Limpieza y desinfección.
13. Almacenamiento F.E.F.O.
14. Alimentos procesados.

#### **Módulo IV - Buenas prácticas de manufactura (B.P.M)**

1. Definición de buenas prácticas.
2. Emplazamiento.
3. Planta física: instalaciones, ciclo de la basura, plagas, animales domésticos, limpieza de equipos.
4. Manipulador: lavado de manos, uniforme, ciclo epidemiológico del baño.
5. Alimento: rótulos, F.E.F.O, recepción, etapas de preparación del alimento.
6. Agua. Limpieza y desinfección de los tanques.

#### **Módulo V - P.O.E.S y H.A.C.C.P.**

1. P.O.E.S. Resolución 4229/11
2. Definición, implementación, descripción, equipo de trabajo.
3. H.A.C.C.P: definición, objetivo, puntos críticos de control, características, prerrequisitos.
4. Trazabilidad: definición, trazabilidad en todos los puntos de manipulación de alimentos.

#### **Módulo VI - Consideraciones finales**

1. Mantenga la limpieza e higiene personal.
2. Separe alimentos crudos de cocidos.
3. Agua potable.
4. Seleccione alimentos sanos y frescos.
5. Cocción. Mantener los alimentos a temperatura segura.
6. Trazabilidad.
7. Recomendación final.