



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 ESPECÍFICOS:

- 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 todos y 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 los manipuladores y las manipuladoras que elaboran alimentos para celíacos, 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.

CONTENIDOS:

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:
 - Características de los microorganismos, Portador sano.
 - Factores que inciden en el desarrollo de las bacterias:
 - Actividad del agua, pH, temperatura, tiempo, oxígeno.
 - 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, prerequisites.
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.