

## **PROGRAMA**

### **Unidad Curricular Optativa:**

Inocuidad de alimentos en empresas y servicios – Aspectos técnicos y reglamentarios

**Créditos:** 4

**Carga horaria:** 30 hs

**Departamento responsable:** Departamento de Alimentos.

**Perfil:** Se recomienda conocimientos previos vinculados a la microbiología alimentaria

**Cupo:** 50

### **Objetivo general:**

Brindar una visión global de las herramientas necesarias para el control de la inocuidad de los alimentos en empresas y servicios, desde la producción hasta el consumidor, aplicando consideraciones técnicas, normativa nacional y normativa municipal.

### **Objetivos específicos**

Comprender el rol del manipulador de alimentos en toda la cadena alimentaria.

Entender la importancia de los planes de prevención y control que se aplican en las distintas áreas relacionadas con la elaboración de alimentos.

Visualizar la intervención del manipulador de alimentos en la cadena epidemiológica.

### **Contenidos:**

- Importancia de la inocuidad alimentaria.
- Peligros para la inocuidad alimentaria y enfermedades transmitidas por alimentos.
- La capacitación y el rol del manipulador de alimentos en la cadena alimentaria.
- Proveedores y transporte de alimentos. Servicio a domicilio, delivery.
- Manejo de la materia prima.
- Recepción.
- Fraccionamiento.

- Trazabilidad y control del proceso.
- Almacenamiento de los alimentos.
- Frescura y deterioro de los alimentos.
- Conservación de alimentos.
- Agua para consumo.
- Programas de requisitos previos. Infraestructura. Equipos y utensilios. Programa de control de higiene: POES. Manejo y prevención de plagas. Manejo de desechos.
- Legislación Alimentaria.
- Proceso de elaboración. Buenas Prácticas de Manufactura. Prevención de la contaminación cruzada. Detección de metales.
- Alimentos libres de gluten.
- Buenas prácticas de fritura.
- Comercialización de alimentos. Locales habilitados. Unidades móviles. Servicio de eventos. Máquinas vendedoras. Servicio al aire libre.
- Cadenas epidemiológicas. Responsabilidades del manipulador de alimentos.

### **Metodología:**

El curso se desarrollará a través de las plataformas EVA y Zoom en forma virtual. Sobre cada tema dado en clase se plantearán ejercicios teórico-prácticos que los estudiantes deberán resolver en forma grupal.

### **Evaluación:**

La evaluación del curso es formativa y sumativa y constará de dos cuestionarios por EVA y desempeño grupal e individual en los ejercicios teórico-prácticos.

### **Bibliografía:**

Todas las publicaciones recomendadas se encuentran disponibles en Internet en las direcciones abajo indicadas.

- Buenas Prácticas para la elaboración de alimentos fritos.  
<https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/Buenas%20practicass%20para%20la%20elaboracion%20de%20alimentos%20fritos.pdf> [consulta 30/06/2020]
- Cervantes E. "Ideas para disminuir la contaminación microbiana durante el procesamiento" <http://www.wattagnet.com/articles/3335-ideas-para-disminuir-la-contaminacion-microbiana-durante-el-procesamiento> [consulta 30/06/2020]
- Gartzia, Peio. "Cómo cocinar el pescado para eliminar el anisakis".  
[http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en\\_la\\_cocina/trucos\\_y\\_secretos/2014/06/03/220010.php](http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2014/06/03/220010.php) [consulta 30/06/2020]
- Manual de capacitación para manipuladores de alimentos (OMS-OPS)  
[https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms\\_0.pdf](https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf) [consulta 30/06/2020]
- Manual de Manipulación de Alimentos de la Intendencia de Maldonado.  
[http://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2017/manipulacion/1\\_Manual\\_de\\_manipulacion\\_de\\_alimentos\\_Maldonado.pdf](http://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2017/manipulacion/1_Manual_de_manipulacion_de_alimentos_Maldonado.pdf) [consulta 30/06/2020]

- Manual para manipuladores de alimentos de la Intendencia de Montevideo. [https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual\\_manipuladoresalimentos\\_1\\_0.pdf](https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual_manipuladoresalimentos_1_0.pdf) [consulta 30/06/2020]
- MSP. “Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones – Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994. <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994> [consulta 30/06/2020]
- OPS, “Establecimiento: mantenimiento, limpieza y desinfección” [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10822:2015-establecimiento-mantenimiento-limpieza-desinfeccion&Itemid=42210&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10822:2015-establecimiento-mantenimiento-limpieza-desinfeccion&Itemid=42210&lang=es) [consulta 30/06/2020]
- Organización Mundial de la Salud. “Reglas de Oro” de la OMS para la preparación higiénica de alimentos. [http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com\\_content&view=article&id=552%3Awho-golden-rules-for-safe-food-preparation&catid=814%3Afood-safety&Itemid=663&lang=es](http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=article&id=552%3Awho-golden-rules-for-safe-food-preparation&catid=814%3Afood-safety&Itemid=663&lang=es) [consulta 30/06/2020]
- Organización Mundial de la Salud. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria. “Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”. 2007. [http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual\\_keys\\_es.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf) [consulta 30/06/2020]
- Pautas para la elaboración de alimentos libres de gluten. [https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/pautas\\_elaboracion\\_alimentos\\_libre\\_gluten.pdf](https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/pautas_elaboracion_alimentos_libre_gluten.pdf) [consulta 30/06/2020]
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento de la Intendencia de Maldonado. . [http://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2017/manipulacion/2\\_Procedimientos\\_operativos\\_estandarizados\\_de\\_saneamiento.pdf](http://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2017/manipulacion/2_Procedimientos_operativos_estandarizados_de_saneamiento.pdf) [consulta 30/06/2020]
- Quintela A., Parolí C. “Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)”. [http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1\\_05apr2013\\_cierre\\_11.pdf](http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf) [consulta 30/06/2020]
- Trazabilidad de alimentos. [https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/folleto%20trazabilidad\\_0.pdf](https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/folleto%20trazabilidad_0.pdf) [consulta 30/06/2020]