



PROGRAMA

Unidad Curricular Optativa:

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

Ubicación en el Mapa Curricular: Ciclo 1(segundo semestre) y Ciclo 2 (primer semestre)

Créditos: 4

Carga horaria: 30 hs

Departamento responsable: Departamento de Alimentos. Ana Montesano, Laura Gross, Lucía de Oliveira.

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.
- Almacenamiento.
- Frescura y deterioro de los alimentos.
- Conservación de alimentos.
- Fraccionamiento.
- Proceso de elaboración. Buenas Prácticas de Manufactura. Prevención de la contaminación cruzada. Detección de metales.
- Alimentos libres de gluten.



- Buenas prácticas de fritura.
- Trazabilidad y control del proceso.
- 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.
- Comercialización de alimentos. Locales habilitados. Unidades móviles. Servicio de eventos. Máquinas vendedoras. Servicio al aire libre.
- Cadenas epidemiológicas. Responsabilidades del manipulador de alimentos.
- Protocolos para la prevención del nuevo Coronavirus aplicados a los servicios gastronómicos y plazas de comida.

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.

- 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 03/02/2021]
- 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 [consulta 03/02/2021]
- Intendencia de Maldonado. “Manual de Manipulación de Alimentos”. http://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2017/manipulacion/1_Manual_de_manipulacion_de_alimentos_Maldonado.pdf [consulta 03/02/2021]
- Intendencia de Maldonado. “Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento”. http://www.maldonado.gub.uy/documentos/pdf/2017/manipulacion/2_Procedimientos_operativos_estandarizados_de_saneamiento.pdf [consulta 03/02/2021]
- Intendencia de Montevideo. “Buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimentarias”. [consulta 03/02/2021] <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/biblioteca/normapu1271paraweb.pdf>
- Intendencia de Montevideo. “Manual para manipuladores de alimentos” https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual_manipuladoresalimentos_1_0.pdf



- [consulta 03/02/2021]
- Intendencia de Montevideo. “Trazabilidad de alimentos”. https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/folleto%20trazabilidad_0.pdf [consulta 03/02/2021]
- Intendencia de Montevideo. Quintela A., Paroli 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 [consulta 03/02/2021]
- Intendencia de Montevideo. Servicio de Regulación Alimentaria. “Buenas Prácticas para la elaboración de alimentos fritos”. <https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/Buenas%20practicas%20para%20la%20elaboracion%20de%20alimentos%20fritos.pdf> [consulta 03/02/2021]
- MSP. “Guía de buenas prácticas para fritura de alimentos”. https://montevideo.gub.uy/sites/03/02/2021/default/files/guia_de_buenas_practicas_para_fritura_de_alimentos_0.pdf [consulta 03/02/2021]
- MSP. “Pautas para la elaboración de alimentos libres de gluten”. https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/pautas_elaboracion_alimentos_libre_gluten.pdf [consulta 03/02/2021]
- 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 03/02/2021]
- OMS-OPS. “Manual de capacitación para manipuladores de alimentos” https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf [03/02/2021]
- OMS. “Reglas de Oro” de la Organización Mundial de la Salud 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 [consulta 03/02/2021]
- OMS. 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 [03/02/2021]
- 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 [consulta 03/02/2021]