

PROGRAMA

- I. **Nombre de la Unidad Curricular Optativa:** Inocuidad de alimentos en empresas y servicios – Aspectos técnicos y reglamentarios
- II. **Ubicación en el Mapa Curricular:** Primer semestre
- III. **Créditos:** 4
- IV. **Carga horaria:** 30 hs
- V. **Cupo Máximo:** 100
- VI. **Perfil:** a) se recomienda conocimientos previos vinculados a la microbiología alimentaria
- VII. **Departamento/s o docentes responsables:** Departamento de Alimentos.
Docente responsable: Prof. Adj. Q.F.Ana Montesano. Equipo docente: Prof. Adj. Q.F.Ana Montesano, Asist. Ing.Alim. Laura Gross, Asist. Ing.Alim. Lucía de Oliveira.
- VIII. **Objetivo General:** Brindar una visión global de las herramientas disponibles para el control de la inocuidad de los alimentos en empresas y servicios, desde la producción hasta el consumidor, teniendo en consideración aspectos técnicos, recomendaciones internacionales, normativa nacional y normativa municipal.
- IX. **Objetivos Específicos:**
 - Comprender 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.
 - Conocer las reglamentaciones que rigen para las empresas y servicios alimentarios.
 - Conocer los protocolos vigentes que deben aplicar las empresas alimentarias para prevenir la difusión de la Covid-19
- X. **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 vigentes al momento del curso, para la prevención de la transmisión del SARS-CoV-2 aplicados a los servicios gastronómicos y plazas de comida.

XI. Metodología:

El curso se desarrollará a través de las plataformas EVA y Zoom. Las clases quedarán grabadas para ser consultadas en forma asincrónica. Sobre cada tema se plantearán ejercicios teórico-prácticos de autoevaluación y las posibles dudas se contestarán por el foro de EVA. Se establecerán encuentros virtuales sincrónicos para consulta de dudas.

XII. Evaluación:

La evaluación del curso constará de dos cuestionarios por EVA de carácter personal y obligatorio.

XIII. Bibliografía:

Todas las publicaciones recomendadas se encuentran disponibles en las direcciones abajo indicadas o en formato digital en el EVA del curso.

Cervantes E. "Ideas para disminuir la contaminación microbiana durante el procesamiento"

<http://www.wattagnet.com/articles/3335-ideas-para-disminuir-la-contaminacion-microb>

[iana-durante-el-procesamiento](#) [consulta 16/11/2021]

Decreto 35335 de la Junta Departamental de Montevideo. Trazabilidad.

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 16/11/2021]

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 16/11/2021]

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 16/11/2021]

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 16/11/2021]

Intendencia de Montevideo. “Trazabilidad de alimentos”.

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/folleto%20trazabilidad_0.pdf [consulta 16/11/2021]

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 16/11/2021]

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 16/11/2021]

Intendencia de Montevideo. Resolución 5152-07. Obligatoriedad capacitación en inocuidad de alimentos.

Intendencia de Montevideo. Resolución 4229-11. Reglamentación POES

Intendencia de Montevideo. Resolución 1879-17. Vigencia carné manipuladores.

Intendencia de Montevideo. Resolución 2425-20. Protocolo Covid-19 de prevención y seguridad en servicios de gastronomía y plazas de comida.

Intendencia de Montevideo. Resolución 633-21. Extensión vigencia carné manipuladores por emergencia sanitaria.

MSP. “Guía de buenas prácticas para fritura de alimentos”.

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/guia_de_buenas_practicas_para_fritura_de_alimentos_0.pdf [consulta 16/11/2021]

MSP. “Pautas para la elaboración de alimentos libres de gluten”.

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/pautas_elaboracion_alimentos_libre_gluten.pdf [consulta 16/11/2021]

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 16/11/2021]

OMS-OPS. “Manual de capacitación para manipuladores de alimentos” https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf [16/11/2021]

OMS. “Reglas de Oro” de la Organización Mundial de la Salud para la preparación higiénica de alimentos. ["Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud \(paho.org\)](https://www.paho.org/es/temas/salud-publica/seguridad-alimentaria-y-nutricional/reglas-de-oro) [consulta 16/11/2021]

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 [16/11/2021]