

**PROGRAMA**  
**Unidad curricular optativa**  
**INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EMPRESAS Y SERVICIOS,**  
**ASPECTOS TÉCNICOS Y REGLAMENTARIOS.**

**Ubicación en la malla curricular:** Segundo semestre.

**Créditos:** 4.

**Carga horaria:** 30 horas.

**Unidad Académica responsable:** Departamento de Alimentos.

**Docente/s responsable/s:** Lucía de Oliveira.

**Equipo docente:** Lucía de Oliveira y Laura Gross.

**Recomendaciones de conocimientos previos:** Relativos a la Microbiología Alimentaria.

**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.

**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 Temáticos:**

- Importancia de la inocuidad alimentaria.
- Peligros para la inocuidad alimentaria y enfermedades transmitidas por alimentos.
- 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.
- Agua para consumo. Alimentos libres de gluten. Buenas prácticas de fritura.
- Trazabilidad y control del proceso.
- Programas de requisitos previos. Infraestructura. Equipos y utensilios. Programa de control de higiene: POES. Manejo y prevención de plagas. Manejo de desechos.
- Comercialización de alimentos. Locales habilitados. Unidades móviles. Servicio de eventos. Máquinas vendedoras. Servicio al aire libre.
- Cadenas epidemiológicas. Responsabilidades del manipulador de alimentos.

### **Metodología:**

Teóricos asincrónicos Plataforma EVA.

Clases de consultas sincrónicas por zoom.

### **Evaluación:**

Prueba sincrónica por EVA.

### **Bibliografía:**

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

<http://www.wattagnet.com/articles/3335-ideas-para-disminuir-lacontaminacion-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](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](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](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](https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual_manipuladoresalimentos_1_0.pdf)