

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 [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](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