

P-002 .

## **Alimentos Libres de Gluten en Servicios de Alimentación y Comercios**



COLEGIO DE  
NUTRICIONISTAS  
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Actualmente, en Argentina a través de la Ley 27196 en donde se incorpora el Art 4° Bis a la Ley 26588, se establece que TODOS los SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN de la Argentina, deben ofrecer al menos una opción de alimentos o menú libre de gluten. (sin TACC) **que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción**, que certifique la autoridad de aplicación. Los servicios de alimentación a los que aplica son: a) Los lugares destinados a personas en situación de privación de la libertad; b) Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social; c) Los lugares de residencia y/o convivencia temporal o permanente que ofrezcan alimentos; d) Los comedores y kioscos de instituciones de enseñanza; e) Las empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo; f) Los restaurantes y bares; g) Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte; h) Los locales de comida rápida;

Dado que estos servicios de alimentos requieren la supervisión de un profesional especializado en calidad alimentaria, se hace necesaria una formación específica para este tema. La aplicación de las BPM en SA con menús libres de gluten, requiere de una mirada integral que abarque, la legislación alimentaria, un enfoque peligro-riesgo, conocimiento de las distintas materias primas, tipo de almacenamiento, procesos de preparación previa, elaboración y servicio. Asimismo se hace necesario conocer los procesos especiales para una auditoría en un Servicio de Alimentación libre de gluten.

### **Fecha y estructura del curso:**

18 de Noviembre de 2017. 10-16 hs. Capacitación Presencial Teórico-Práctica.

### **Lugar del Curso:**

Ciudad Autónoma de Buenos Aires (salón a definir según cantidad de alumnos).

### **Destinado a:**

Lic. en Nutrición u otras profesiones de Alimentos, (o estudiantes del último año de dichas carreras), preferentemente con experiencia en el Área de Alimentos (Servicios de Alimentación, Industrias, Organismos Gubernamentales, ONG).

### **Objetivo general del curso:**

Que el alumno adquiera los conocimientos específicos para poder implementar menús libres de gluten en distintos Servicios de Alimentación.

## **Desarrollo del contenido:**

### **Conceptos Generales. Celiaquía y ALG. Legislación relacionada con ALG y celiarquía.**

Conceptos generales de la celiarquía. Epidemiología. Grupos de Riesgo Clasificación de ALG. Legislación Nacional, Legislación de la Pcia de Bs As, Legislación de CABA, Legislación de otras jurisdicciones

### **Proveedores. Materias Primas y Almacenamiento.**

Controles en recepción y transporte. Documentación. Rótulos, envases. Certificados de análisis. Laboratorios autorizados.

### **Elaboración y Servicio.**

Preparaciones previas. Personal. Medidas de prevención de contaminación cruzada. POES y validación. Identificación. Lista de Menús. Devoluciones. Sistema de Satisfacción del cliente-consumidor. Transporte de ALG en caterings.

### **Auditoria de Alimentos Libres de Gluten**

Planificación. Ejecución. Informe.

### **Alimentos Libres de gluten en casos especiales.**

Transportes públicos, catering y eventos de fiestas, supermercados y comercios. Aspectos generales de productos manufacturados (inscripción de productos, listado oficial de ALG).

### **Taller de Actividades**

## **Objetivo del Curso:**

---

Al finalizar el Curso, los asistentes estarán en condiciones de:

- Conocer la Legislación vigente relacionada con celiarquía y alimentos libres de gluten.
- Comprender la complejidad de los procesos involucrados en la elaboración de alimentos libres de gluten.
- Conocer los peligros relacionados con la contaminación de ALG, en cada proceso: proveedores, materias primas, elaboración, servicio y transporte.
- Adquirir las habilidades de diseñar procesos específicos para cuidar a los ALG de potenciales contaminantes con alimentos TACC.
- Conocer los procesos más importantes para una auditoria de un Servicio de Alimentación con Menús libres de Gluten.
- Conocer las acciones a tomar ante casos especiales de ALG.

## Modalidad de dictado

---

El curso se desarrollará en forma presencial, con disertación de contenidos teóricos y aplicación en talleres de actividades. Se entregará material en formato digital. El cursante tendrá la posibilidad de evacuar dudas y realizar consultas de durante el encuentro.

## Modalidad de Evaluación y Acreditación

---

Se tomará un examen multiple choice al finalizar el curso. El alumno que apruebe dicho examen tendrá acceso al certificado de Aprobación del curso:

“**ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COMERCIOS**”, avalado por el por el Centro de Estudios sobre Calidad Alimentaria CESCAL y el Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires.

## Consultas y Preinscripción

---

A través del sig. email: [info@cescal.com.ar](mailto:info@cescal.com.ar)

## Aranceles - Formas de Pago

---

El curso tiene un valor de \$ 2250.

Formas de pago:

- Depósito o transferencia bancaria: consultar datos a [info@cescal.com.ar](mailto:info@cescal.com.ar)
- Tarjeta de Crédito por Mercado Pago.
- Rapipago/Pago Fácil

Descuentos y bonificaciones:

- Para pagos 30 días antes del curso: 20 % de descuento.
- Para pagos 20 días antes del curso: 10 % de descuento.
- Para ex -alumnos de CESCAL 20 % de descuento.
- Para socios del Colegio de Nutricionistas de la Pcia de Bs As: 20 % de descuento.