



MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

www.rionegro.gov.ar



U.R.E.S.A



RÍO NEGRO



MODULO IV

Alimentos Libres de Gluten (ALG)



Recorrido del módulo

- Concepto de la Celiaquía;
- Marco Normativo;
- Establecimientos elaboradores;
- Rotulación;
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



U.R.E.S.A



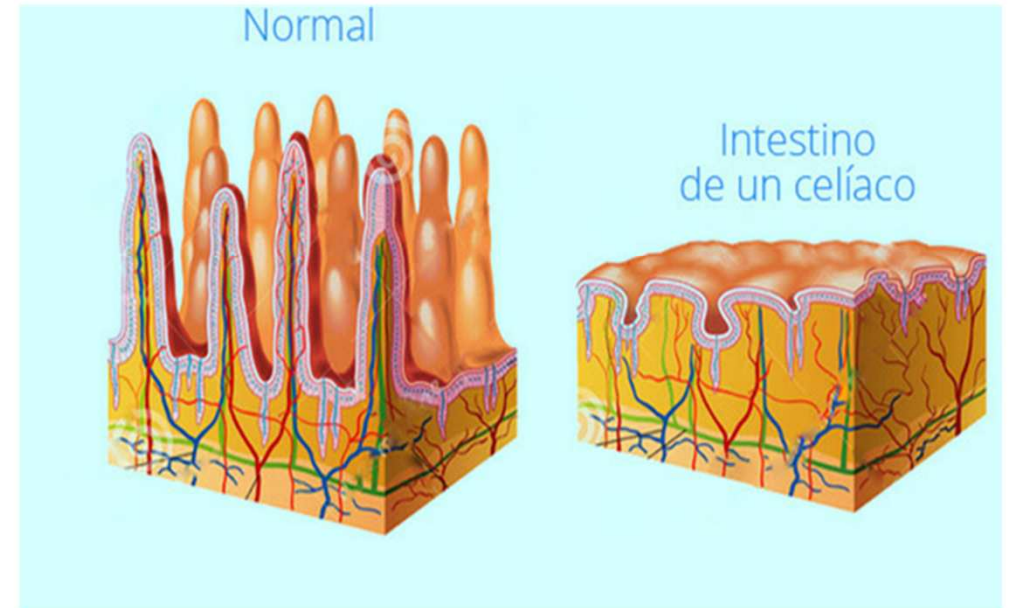
QUÉ ES LA CELIAQUÍA

- Condición genética
- Genera una INTOLERANCIA permanente al gluten
- Se considera que 1 de cada 100 personas es celíaca
- La condición de celíaco puede expresarse en cualquier momento de la vida, teniendo distinta presentación según la edad de la vida en que se presenta.



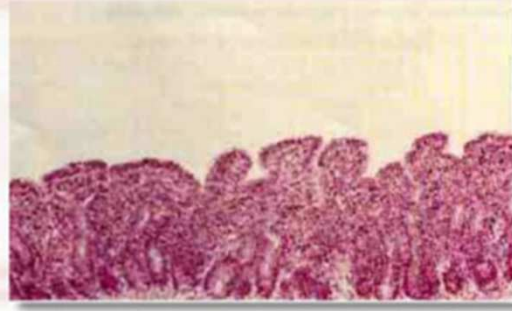
Celiaquía

**CAMBIOS
INTESTINALES EN
PRESENCIA DE
GLUTEN**



Vellosesidades intestinales

Vellosidad normal: Vellosidad atrofiada:



Celiaquía

SINTOMAS

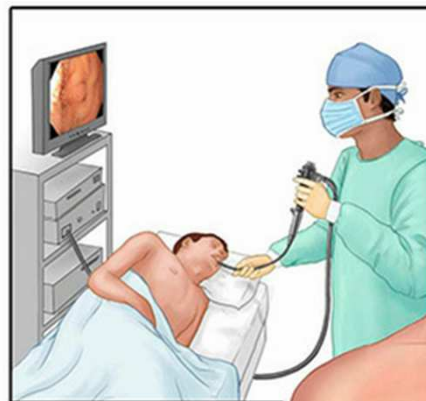
- Varían segunda la edad
- Varían entre distintas personas
- Puede no haber síntomas (**pero el daño a la mucosa ocurre igual**)



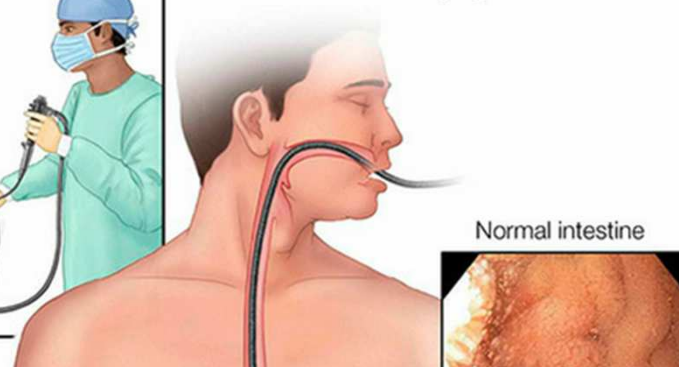
Celiaquía

DIAGNOSTICO

PRESUNTIVO: SEROLOGÍA



Endoscopy



CONFIRMATORIO:
BIOPSIA

Celiaquía



TRATAMIENTO

EL UNICO TRATAMIENTO ES LA

ALIMENTACION
LIBRE DE GLUTEN

Se basa en dos premisas fundamentales:

- No consumir productos que tenga como ingrediente trigo, cebada, avena y centeno y sus derivados.
- Consumo de productos libres de gluten, adecuadamente rotulados elaborados y envasados en establecimientos LG habilitados por la AS competente

Marco Normativo

El **Código Alimentario Argentino (CAA)** establece en el Capítulo XVII (Alimentos de Régimen o Dietéticos) exigencias generales y particulares para los ALG (artículos 1383 y 1383 bis).

C.A.A - Art. 1383 “...alimento libre de gluten es el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración – que impidan la contaminación cruzada– no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/kg.

CONDICIONES QUE DEBE CUMPLIR UN ALIMENTO PARA CELIACOS

Para poder expendirse un alimento libre de gluten como tal debe:

ELABORARSE EN UN ESTABLECIMIENTO HABILITADO COMO ELABORADOR DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN POR AUTORIDAD SANITARIA



Rótulo

Rótulo

El CAA establece también la siguiente rotulación con la leyenda **“Libre de Gluten - Sin TACC”** en los productos. La condición “libre de gluten” incluye la presentación ante el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), de un análisis que avale esta condición. Tal declaración es expedida por laboratorios oficiales.



Rótulo

¿Cómo seleccionar un ALG?



anmat

Argentina unida salud

BPM

Y

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Buenas Prácticas de Manufactura

- Fundamentales para lograr un sistema que garantice INOCUIDAD.
- Aplicables a todo tipo de establecimientos elaboradores de ALG (Independientemente del Rubro, Tamaño y complejidad)
- **Deben detallar las medidas de prevención y control establecidas para disminuir el Riesgo de contaminación con Gluten**

Contaminación Cruzada

- ✓ Se produce cuando un producto sin gluten pierde su estado, ya que entra en contacto con gluten.
- ✓ Puede ocurrir en cualquier etapa de la elaboración de un ALG. A consecuencia de:
 - * Falta de un programa de BPM
 - * Secuencia de producción inadecuada
 - * POES deficientes
 - * Formulación incorrecta/ error humano, entre otros.

Evaluación del Riesgo

- ✓ Depende del tipo de establecimiento.
 - Establecimientos de elaboración exclusiva para ALG.
 - Establecimientos de elaboración de productos LG y con gluten
- ✓ Se evalúa cada etapa del diagrama de flujo.
 - ¿Se manipulan materias primas o productos con gluten?.
 - ¿Se comparten áreas, utensilios o líneas en la elaboración de productos con y sin gluten?
 - ¿Los POES están validados en cada etapa?

Evaluación del Riesgo

“Pequeñas cantidades de gluten en el ambiente y superficies pueden contaminar al ALG”

Contaminación con Gluten

“Disminución del Riesgo”

Diseño y Áreas de trabajo

- **Separación física** entre las zonas (paredes, barreras o distancias suficientes para minimizar o eliminar el riesgo de contaminación).
- **Equipos y utensilios exclusivos.** sobre todo si las partes y/o componentes de los equipos son de difícil limpieza. Ej: amasadoras, batidoras, picadoras, freidoras, procesadoras, etc.
- **Áreas con acceso restringido** (designarse a personal exclusivo o cambiarse la vestimenta o emplear vestimenta de protección descartable)

Diseño y Áreas de trabajo

- **Ventilación**, el flujo de aire nunca debe ser de una zona con gluten a una zona sin gluten.
- **Procedimiento de limpieza y desinfección** (cada área debe contar con un procedimiento de limpieza y desinfección validado para la eliminación de residuos de gluten).

Ingreso – Almacenamiento - Egreso Materia prima y Producto

1- Ingreso Materias Primas

- **Listado de proveedores aprobados** (Por antecedentes, auditoria o estar registrados por otra autoridad sanitaria).
- **Especificación para cada MP** (Deben incluir las condiciones de transporte)
- **Protocolo de ingreso de MP definido**
 - ✓ Proveedor aprobado.
 - ✓ Cumple con la especificación de MP
 - ✓ Cumple condiciones de transporte y embalaje
 - ✓ Se registra el ingreso o rechazo (Trazabilidad)

Ingreso – Almacenamiento - Egreso Materia prima y Producto

2- Almacenamiento MP y Producto

- Preferentemente depósitos exclusivos LG.
- Como alternativa, depósitos sectorizados
- Las zonas LG, identificadas
- Zona para devoluciones definida

Ingreso – Almacenamiento - Egreso Materia prima y Producto

3- Expedición de Producto Terminado

- **Condiciones de liberación de producto definidas.**
- **Solo se despachan productos liberados**
- **Registros y remitos de entrega** (Productos y lotes identificados, permiten trazabilidad)

Elaboración – Fraccionamiento – Envasado

1- Preparación de Materias Primas

- **Recetas escritas**
- **Equipos y utensilios exclusivos identificados**
- **No preparar recetas en simultaneo** (Iniciar el día con las recetas para ALG, habiendo aplicado previamente los POES correspondientes)
- **Mantener los Insumos en su envase original** (En su defecto en contenedores con tapa rotulados con la info. de trazabilidad correspondiente)

Elaboración – Fraccionamiento – Envasado

2- Elaboración y Fraccionamiento

- **Programa de Producción** (Iniciando con los ALG, habiendo aplicado previamente los POES correspondientes)
- **Áreas elaboradoras de ALG identificadas**
- **Líneas y equipos preferentemente exclusivos** (De lo contrario contar con POES validados y verificados)
- **Utensilios exclusivos para elaboración de ALG.**



POES

- **Herramientas de limpieza exclusivas para áreas y equipos LG**
- **Programación de POES** (Iniciar con áreas y equipos LG)
- **Detallar el desarme de equipos de difícil limpieza**
- **Evitar el uso de agua a presión y pistolas de aire** (Pueden dispersar el Gluten)
- **Validar y programar verificación frecuente.**

Documentación mínima

- **Manual de BPM**
- **Manual de POES y procedimientos escritos**
- **Instructivos de trabajo** (Para todas las tareas)
- **Registros escritos de cada etapa**
- **Especificaciones de MP y PT**
- **Plan de Mantenimiento Preventivo** (Instalaciones y equipos)

Restaurantes y cocinas



- **No comprar insumos de venta al peso** (Legumbres, especias, etc)
- **Identificar el plato final** (Para que el personal lo reconozca)
- **En la limpieza del borde de plato, utilizar repasador descartable**
- **Cubrir el plato hasta su entrega**
- **En el pedido, indicar cual es el plato que debe seguir el “Protocolo ALG”**



EVITEMOS LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON GLUTEN

Claves para manipular de forma
segura alimentos libres de gluten



SEPARAR

IDENTIFICAR

PLANIFICAR

LIMPIAR

VALIDAR

CAPACITAR

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN



U.R.E.S.A

