

## Manipulación segura de menú libre de gluten

### Programa del curso

El curso tiene como objetivo principal brindar herramientas para la implementación de prácticas seguras de manipulación en servicios y establecimientos gastronómicos.

### Objetivos específicos

Se espera que quienes participen:

- Conozcan sobre alimentos libre de gluten (ALG)
- Identifiquen prácticas de riesgo para la inocuidad de los ALG
- Adquieran herramientas para prevenir la contaminación con gluten, a lo largo de las diferentes etapas que ocurren en los establecimientos y servicios gastronómicos.

### Perfil de participantes

- Manipuladores de alimentos que trabajan en servicios y establecimientos gastronómicos y/o están interesados en profundizar conocimientos.
- Responsables y directores técnicos del rubro gastronómico.
- Estudiantes de gastronomía y carreras afines, y educadores / docentes vinculados a la temática.

**Importante:** no se requieren conocimientos previos.

#### Sedes y Delegaciones

Tel. (+54-11) 4340-0800 - <http://www.argentina.gob.ar/anmat> - República Argentina

#### Sede Central

Av. de Mayo 869, CABA

#### Sede

Av. de Mayo 850, CABA

#### Sede INAME

Av. Caseros 2161, CABA

#### Sede INAL

Estados Unidos 25, CABA

#### Sede Prod. Médicos

Av. Belgrano 1480, CABA

#### Deleg. Mendoza

Remedios de Escalada de  
San Martín 1909, Mendoza  
Prov. de Mendoza

#### Deleg. Córdoba

Obispo Trejo 635,  
Córdoba,  
Prov. de Córdoba

#### Deleg. Paso de los Libres

Ruta Nacional 117, km.10,  
CO.TE.CAR., Paso de los Libres,  
Prov. de Corrientes

#### Deleg. Posadas

Roque González 1137,  
Posadas, Prov. de  
Misiones

#### Deleg. Santa Fé

Eva Perón 2456,  
Santa Fé,  
Prov. de Santa Fé

## Modalidad

Actividad virtual autogestionada, a través de la [plataforma educativa](#) de ANMAT

## Duración

4 (cuatro) semanas

## Contenidos

Los contenidos técnicos se abordarán a lo largo de 4 módulos temáticos, de acuerdo a la [guía de recomendaciones de menú LG seguro](#). A continuación, se mencionan los temas a desarrollar:

- **Módulo 1:** generalidades sobre alimentos libre de gluten.
- **Módulo 2:** estrategias de organización.
- **Módulo 3:** elaboración y servicio de menú libre de gluten.
- **Módulo 4:** higiene y capacitación.

## Metodología

Los módulos estarán disponibles desde el inicio del curso, para facilitar la autoorganización de los tiempos de estudio.

En cada uno se facilitarán materiales audiovisuales y de lectura. Además, se trabajará con diferentes herramientas para facilitar la transmisión de los contenidos.

Se acompañará por cuestionarios de autocomprobación para la reflexión de los conceptos.

### Sedes y Delegaciones

Tel. (+54-11) 4340-0800 - <http://www.argentina.gob.ar/anmat> - República Argentina

#### Sede Central

Av. de Mayo 869, CABA

#### Sede

Av. de Mayo 850, CABA

#### Sede INAME

Av. Caseros 2161, CABA

#### Sede INAL

Estados Unidos 25, CABA

#### Sede Prod. Médicos

Av. Belgrano 1480, CABA

#### Deleg. Mendoza

Remedios de Escalada de  
San Martín 1909, Mendoza  
Prov. de Mendoza

#### Deleg. Córdoba

Obispo Trejo 635,  
Córdoba,  
Prov. de Córdoba

#### Deleg. Paso de los Libres

Ruta Nacional 117, km.10,  
CO.TE.CAR., Paso de los Libres,  
Prov. de Corrientes

#### Deleg. Posadas

Roque González 1137,  
Posadas, Prov. de  
Misiones

#### Deleg. Santa Fé

Eva Perón 2456,  
Santa Fé,  
Prov. de Santa Fé

## Evaluación de los aprendizajes

Realización y aprobación de una actividad (cuestionario de selección múltiple) por módulo. Son de carácter obligatorio y solo pueden ser resueltas a partir de la lectura y/o visualización del material audiovisual presentado.

## Evaluación del curso

A los fines de identificar oportunidades de mejora del curso, se facilitará una encuesta de satisfacción a quienes completen el curso, elaborada por la Coordinación de Capacitación e Investigación en Ciencia Reguladora de ANMAT.

## Requisitos de aprobación

- Obtener un 60% de respuestas correctas en cada una de las actividades
- Cada actividad cuenta con dos intentos de resolución.

## Certificación

Quienes finalicen y completen el curso serán certificados por ANMAT con una constancia de participación.

**Sede Central**

Av. de Mayo 869, CABA

**Sede**

Av. de Mayo 850, CABA

**Sede INAME**

Av. Caseros 2161, CABA

**Sede INAL**

Estados Unidos 25, CABA

**Sede Prod. Médicos**

Av. Belgrano 1480, CABA

**Deleg. Mendoza**

Remedios de Escalada de  
San Martín 1909, Mendoza  
Prov. de Mendoza

**Deleg. Córdoba**

Obispo Trejo 635,  
Córdoba,  
Prov. de Córdoba

**Deleg. Paso de los Libres**

Ruta Nacional 117, km.10,  
CO.TE.CAR., Paso de los Libres,  
Prov. de Corrientes

**Deleg. Posadas**

Roque González 1137,  
Posadas, Prov. de  
Misiones

**Deleg. Santa Fé**

Eva Perón 2456,  
Santa Fé,  
Prov. de Santa Fé