



**GUALEGUAYCHÚ**

---

La ciudad **sos vos**

# MÓDULO 5:

# ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN



# Concepto de alimento libre de gluten (CAA)

...”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, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas”...

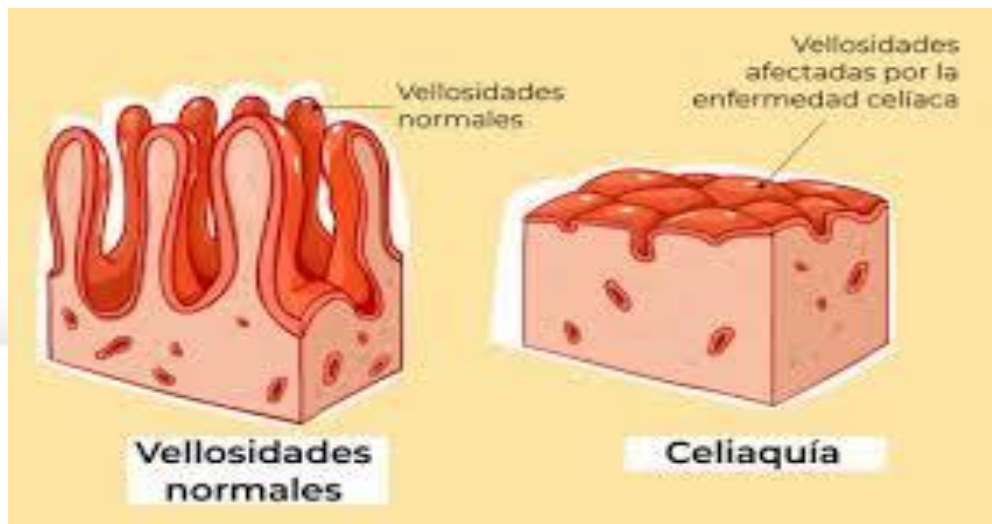
***El contenido de gluten  
no podrá superar el máximo de 10mg/Kg.***



**GUALEGUAYCHÚ**  
La ciudad sos vos

# Enfermedad Celíaca

- Es una intolerancia permanente al gluten, una proteína que se encuentra en el trigo, la avena, la cebada y el centeno, y que afecta al intestino delgado de las personas con predisposición genética.
- Afecta la mucosa del intestino y disminuye la capacidad de absorber nutrientes en la persona que la padece.



# Alimentos Libre de Gluten



- Para su aprobación, elaboradores y/o importadores deben presentar un análisis de “*libre de gluten*” otorgado por un organismo oficial.
- Deben elaborarse bajo el cumplimiento estricto de un “Programa de buenas prácticas de fabricación”, que asegure la NO contaminación en todo el proceso.
- Deben contener la denominación del producto acompañada de la indicación “*libre de gluten*” e incluir la leyenda “*Sin TACC*”.
- Llevar impreso en sus envases o envoltorios el logo oficial



# Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten

- Manipular correctamente materias primas, utensilios y equipamientos para que los alimentos no se contaminen
- Una mínima traza puede afectar a una persona con enfermedad celíaca
- Almacenar materias primas y productos finales en lugar exclusivo
- Heladeras y/o freezers exclusivos, de no ser posible, dentro de contenedores plásticos tapados herméticamente y ubicarlos en un estante superior



# Equipos y utensilios



- Los de material poroso y/o difíciles de limpiar, deberán ser de uso exclusivo (amasadoras, batidoras, picadoras, freidoras, procesadoras, cucharas, cucharones, ollas, sartenes, etc.)
- Para equipos de uso compartido (hornos, microondas, etc.) tener en cuenta una planificación de uso y realizar una limpieza y desinfección correcta.



# Elaboración de alimentos sin TACC

- Sector exclusivo (con separación física, pared divisoria de material sanitario y puerta o cortina sanitaria de PVC).
- Si no es posible, planificar la elaboración, definir momentos (por ej. al inicio del día luego de una correcta limpieza y desinfección)
- No es aconsejable cocinarlos en simultaneo con alimentos con TACC
- Si no es posible, emplear diferentes placas, cubriendo con papel aluminio la placa sin gluten y colocándola en el espacio superior del horno.
- Nunca hay que usar el aceite o el agua utilizados para cocinar previamente alimentos con TACC.



# Saneamiento (Limpieza y desinfección)

- La limpieza permite eliminar restos de alimentos que podrían contener TACC (polvo, grasa, suciedad, entre otros)
- Deben emplearse los POE's (ver Modulo 7)
- Utilizar elementos de limpieza exclusivos
- Luego de la desinfección, limpiar instrumentos e instalaciones con toallas de papel descartables y solución de alcohol etílico al 70% pasándolas en una sola dirección.
- Secar los elementos en un espacio alejado con repasadores exclusivos limpios o con toallas de papel descartables.



PROHIBIDO MEZCLAR



**GUALEGUAYCHÚ**  
La ciudad sos vos

## Realizado por:

- Licenciada en Bromatología Noelia Soledad Indart.

**FUENTE:** Curso virtual “Manipulación segura de alimentos”. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.  
Presidencia de la Nación.



[www.gualeguaychu.gov.ar](http://www.gualeguaychu.gov.ar)



[/municipalidaddegualeguaychu](https://www.facebook.com/municipalidaddegualeguaychu)



**GUALEGUAYCHÚ**  
La ciudad **sos vos**