



**PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA**  
**ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN**  
**Modalidad Libre**

**Departamento de Ciencia y Tecnología**

**Carrera Ingeniería en Alimentos**

**Núcleo Superior Complementario**

**Prerrequisito obligatorio:** Bioquímica de Alimentos

**Carga horaria total:** 36 horas

**Docente:** Darío Cabezas

**Año lectivo:** 2023 y 2024

**Objetivos**

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender los conceptos básicos relacionados a la enfermedad celíaca.
- Analizar las implicancias de la enfermedad celíaca sobre el control de los procesos productivos destinados al desarrollo de alimentos libres de gluten.
- Conocer la sintomatología y las formas de diagnóstico relacionadas con la enfermedad celíaca.
- Evaluar los requerimientos necesarios para implementar las buenas prácticas de manufactura y la gestión de calidad en las industrias productoras de alimentos libres de gluten.
- Adquirir los conceptos necesarios para planificar y desarrollar alimentos libres de gluten a pequeña y gran escala.
- Conocer la Legislación vigente referente a la temática.

**Saberes profesionales**

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.

- Actuar de manera profesional, ética y responsable.
- Evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.

**Contenidos mínimos:** Definición de celiaquía. Prevalencia de la enfermedad en nuestro país y en el mundo. Prolaminas tóxicas. Cereales permitidos y prohibidos en la dieta del celíaco. Propiedades funcionales del gluten y estrategias de sustitución. Alimentos con gluten, libres de gluten y dudosos. Alimentos libres de gluten disponibles en el mercado. Investigación y desarrollo destinado a la formulación de alimentos libres de gluten. Implementación de BPM, POES y sistemas de gestión de calidad adecuados a las industrias productoras de alimentos libres de gluten. Marco regulatorio

### **Programa analítico**

**Unidad 1: Introducción.** Definición de celiaquía. Prevalencia de la enfermedad en nuestro país y en el mundo. Prolaminas tóxicas. Cereales permitidos y prohibidos en la dieta del celíaco Alimentos con gluten, libres de gluten y dudosos. Alimentos libres de gluten disponibles en el mercado. Actividad de las asociaciones de celíacos en el país (Asociación Celíaca Argentina, Asistencia al Celíaco en Argentina). Funciones de la Cámara Argentina de Productores de Alimentos libres de gluten y afines (CAPALIGLU).

**Unidad 2: Aspectos médicos y nutricionales de la enfermedad celíaca.** Cuadros típicos y atípicos de la enfermedad. Enfermedades relacionadas. Diagnóstico. Tratamiento. La dieta libre de gluten. Consecuencias de no cumplir el tratamiento. Deficiencias nutricionales y suplementos requeridos para una correcta DLG.

**Unidad 3: Desarrollo de productos.** Investigación y desarrollo destinado a la formulación de ALG. Propiedades funcionales del gluten y estrategias de sustitución. La contaminación cruzada. Estado actual y perspectivas futuras relacionadas a la temática.

**Unidad 4: Gestión de Calidad.** Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y sistemas de gestión de calidad en las industrias productoras de alimentos libres de gluten

**Unidad 5: Análisis de Mercado.** Análisis del mercado de ALG. Estrategias de marketing. Competencia. Publicidad. Campaña publicitaria.

**Unidad 6: Legislación.** Legislación Provincial, Nacional e Internacional en la materia. El ANMAT-INAL como ente regulador. Marco legal para la certificación de ALG. Rotulado. La ley celíaca Argentina y sus implicancias.

### **Trabajo práctico de laboratorio**

El objetivo del TP de laboratorio es:

**TP integrador: Desarrollo de productos panificados y/o pastas a base de harinas libres de gluten.** Proponer una formulación para elaborar un producto libre de gluten. Evaluar variables que influyan en la calidad sensorial del producto. Proponer mejoras para la formulación.

### **Bibliografía**

#### Bibliografía obligatoria

- Código Alimentario Argentino Actualizado. Disponible en la web (a excepción de la metodología analítica oficial): <http://www.anmat.gov.ar>
- Isabel Polanco A, Luis Rodrigo Sáez, Libro blanco de la enfermedad celíaca, Servicio de Digestivo, Hospital Universitario Central de Asturias Oviedo. Ed. ICM, Madrid 2008.
- Ministerio de Salud de la Nación. Programa de control de la Enfermedad Celíaca. Manejo nutricional de la Enfermedad Celíaca 2013. Buenos Aires, Argentina.
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura, Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten, ANMAT, Argentina.

#### Bibliografía de consulta

- Listado de alimentos libres de gluten, ANMAT, Argentina
- Codex Alimentarius (Stan 118-1983 revisado en el año 2008).
- The classification and nomenclature of wheat gluten proteins: A reassessment. Journal of Cereal Science, 4: 97-106.

- Gluten-free Grains, A demand-and-supply analysis of prospects for the Australian health grains industry, Rural Industries Research and Development Corporation, Australian Government
- Tratado Nutrición, tomo IV: Nutrición Clínica. Ángel Gil (DRT) Hernández. Ed Medina Panamericana- Jun 2010

### **Formas de evaluación y acreditación**

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. En la modalidad libre, se evaluarán los contenidos de la asignatura con un examen escrito, un examen oral y en análisis de resultados correspondiente al trabajo práctico.