



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Turismo

(Programa del año 2020)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 29/11/2020 20:33:16)

Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Lic. en Hotelería	2/2014	2020	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
---------	---------	-------	------------

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
5 Hs	Hs	Hs	Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
22/08/2020	18/12/2020	13	65

IV - Fundamentación

La hotelería o al menos una parte de la misma, ha experimentado una gran transformación en la última década. Con la incorporación de nuevas ofertas, el desarrollo de las franquicias, las expectativas de los clientes, cada vez más conocedores y exigentes, muchos establecimientos muestran una imagen diferente a la que han tenido en otros tiempos. Uno de los ejes del negocio hotelero es la presentación y servicio de comidas y bebidas, y, por tanto, existen múltiples riesgos para los consumidores y trabajadores si no se adoptan todas aquellas medidas que contribuyen a prevenir y evitar contaminaciones, intoxicaciones, enfermedades, etc., derivadas de una falta de formación y práctica en estos temas que son de suma importancia. La higiene y seguridad alimentaria se han convertido en una obligación para el profesional en hotelería que, en ningún caso, debe dejar de mantener y cuidar.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General de la Asignatura:

Lograr que los alumnos tengan conocimiento claro de nociones de microbiología y bromatología que le permitan desarrollar criterios seguros en la manipulación de los alimentos. Por otro lado, deben conocer los principios de los controles obligatorios y voluntarios, que les ayudarán a integrar con éxito, grupos de trabajo en Seguridad Alimentaria.

Objetivos Específicos:

Adquirir conocimientos sobre la composición de los alimentos, tipos de cocción, buenas prácticas de elaboración, Sistema HACCP, Normas de Seguridad.

VI - Contenidos

Tema1: Seguridad e Higiene Alimentarias. Definiciones. Nociones bromatológicas generales. Inocuidad y calidad de los alimentos. Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA). Criterios Obligatorios y Voluntarios. Normas ISO, IRAM. Prerequisitos: Buenas Prácticas. Codex Alimentarius. Código Alimentario Argentino.

Breve historia de la higiene y la preservación de alimentos.

Tema 2: Nociones de Microbiología General. Bacterias. Hongos. Virus. Parásitos. Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). Generalidades. Grupos vulnerables. Intoxicación, infección y toxoinfección alimentarias. Casos frecuentes de ETAs. Microorganismos Indicadores, alterantes y patógenos

Tema 3: Principales fuentes de contaminación. Contaminación alimentaria: física, química y biológica. Principales métodos de conservación de alimentos. Formas de ordenar los alimentos en heladera y freezer.

Tema 4: Manipulación de Alimentos. La Cadena alimentaria: de la granja a la mesa. Las reglas de oro de la inocuidad: 5 claves de la OMS. Compra y recepción de la mercadería. Disposición y Almacenamiento de materias primas. Conservación. Preparación y servicio.

Tema 5: El manipulador de Alimentos. Higiene personal. Vestimenta. Hábitos higiénicos. Hábitos indeseables. Lavado de manos. Higiene ambiental y de las instalaciones. Higiene de utensilios y herramientas. Plan de limpieza y desinfección. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. (POES). Biofilms o biopelículas. Programa de control de plagas.

Tema 6: El Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). Definiciones. Objetivos. Los siete principios del HACCP. El equipo de trabajo. Aplicación en preparación de alimentos. El HACCP en establecimientos y cocinas.

Tema7: Nutrientes: macronutrientes y micronutrientes. Valor diario recomendado (VDR). Información Nutricional: Cálculo de Información nutricional de los productos

Tema 8 Tipos de Colores y señales de seguridad según norma IRAM 10005. Iluminación y color, Dec.351/79 y Res. SRT 84/12, iluminación de emergencias. Protección contra incendios, clases de fuego y extinción de incendios.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

TP.1: Conociendo el Código Alimentario Argentino.

TP.2: Búsqueda de Ingredientes autorizados y sus dosis permitidas por el CAA.

TP3: Higiene y Seguridad Alimentaria: Diagrama de flujos, Puntos de Control y Puntos Críticos de Control.

TP.4: Preparación de platos calientes y fríos para un evento.

TP.5: Práctico sobre ETA's.

TP6: Cálculo de Información nutricional de los alimentos

TP.6: Diseño de un Plan de HACCP para un local gastronómico.

TP.7: Implementación de señalización, iluminación, iluminación de emergencia y cálculo de extintores portátiles, utilizando el marco legal y teórico, en cocinas, cámaras y depósitos.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen promocional:

-Asistencia a 80% de clases teóricas y 100% de trabajos prácticos aprobados.

-Aprobación de dos parciales escritos sobre temas teórico-prácticos con un puntaje superior al 80 %.

Alumnos regulares: Aprobación de 100% de trabajos prácticos. Aprobación con puntaje superior al 70 % de dos parciales escritos sobre temas teórico- prácticos.

Recuperatorios según ordenanza 34/14 CS

Alumnos libres: Examen teórico-práctico (Ord 13/03 CS)

IX - Bibliografía Básica

- [1] 1.-Brock, Thomas y Madigan Michael. 2014. "Microbiología". Décima Edición. Prentice Hall Hispanoamericana. México.
- [2] 2.-Forsythe,S.y Hayes,P.2002."Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP".Segunda Edición. Ed.ACRIBIA S.A. España.
- [3] 3.-Código Alimentario Argentino <http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp>
- [4] 4.-Normas MERCOSUR. Codex Alimentarius. www.codexalimentarius.net
- [5] 5.-Manual para Manipuladores de Alimentos- Organización Panamericana de la Salud -Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Páginas web
- [2] www.fao.org www.who.int/es
- [3] www.alimentosargentinos.gov.ar
- [4] www.anmat.gov.ar
- [5] www.ms.gba.gov.ar
- [6] www.panalimentos.org
- [7] www.sagpya.mecon.gov.ar

XI - Resumen de Objetivos

Que los alumnos adquieran conocimientos de Microbiología, buenas prácticas de Manufactura, uso del Código Alimentario para lograr alimentos seguros en la industria hotelera.

XII - Resumen del Programa

Tema1: Seguridad e Higiene Alimentarias. Inocuidad y calidad de los alimentos. Prerequisitos. Código Alimentario Argentino.

Tema 2: Nociones de Microbiología General. ETAs. Microorganismos Indicadores, alterantes y patógenos

Tema 3: Principales fuentes de contaminación. Principales métodos de conservación de alimentos.

Tema 4: Manipulación de Alimentos. Compra y recepción de la mercadería. Disposición y Almacenamiento de materias primas. Conservación.

Tema 5: El manipulador de Alimentos. Plan de limpieza y desinfección. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. (POES).Programa de control de plagas.

Tema 6: El Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).

Tema7: Nutrientes: Valor Diario Recomendado (VDR). Información Nutricional

Tema 8 Tipos de Colores. Señales de seguridad según norma IRAM 10005. Iluminación y color. Protección contra incendios, clases de fuego y extinción de incendios.

XIII - Imprevistos

Uso de plataforma virtual como alternativa a las clases virtuales.

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	