**Ministerio de Cultura y Educación**
**Universidad Nacional de San Luis**
**Facultad de Turismo y Urbanismo**
**Departamento: Turismo**
**Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas**

**(Programa del año 2022)**
**(Programa en trámite de aprobación)**
**(Presentado el 02/09/2022 10:49:16)**

## I - Oferta Académica

| Materia | Carrera | Plan | Año | Período |
|---|---|---|---|---|
| HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA | Lic. en Hoteleria | 2/2014 | 2022 | 2° cuatrimestre |

## II - Equipo Docente

| Docente | Función | Cargo | Dedicación |
|---|---|---|---|
| OLIVERO, IVANA VALERIA | Prof. Responsable | P.Adj Exc | 40 Hs |
| YED, ANDREA DEL VALLE | Responsable de Práctico | JTP Semi | 20 Hs |
| LIZZI, ROCIO JIMENA | Auxiliar de Práctico | A.1ra Semi | 20 Hs |

## III - Características del Curso

| Credito Horario Semanal | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Teórico/Práctico | Teóricas | Prácticas de Aula | Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc. | Total |
| 4 Hs | 2 Hs | 2 Hs | 0 Hs | 4 Hs |

| Tipificación | Periodo |
|---|---|
| C - Teoria con prácticas de aula | 2º Cuatrimestre |

| Duración | | | |
|---|---|---|---|
| Desde | Hasta | Cantidad de Semanas | Cantidad de Horas |
| 08/08/2022 | 18/11/2022 | 15 | 60 |

## IV - Fundamentación

La hotelería 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.
Es un curso que brinda a los estudiantes  las herramientas necesarias para el ejercicio profesional en un Servicio de Alimentación destinado a un grupo poblacional determinado. Los Servicios de Alimentación del sector turístico tienen una marcada responsabilidad social, este servicio es el que se encarga de la transformación de un elemento vital para el ser humano, como es el alimento en comidas que sean a la vez apetitosas, nutritivas y seguras y respetar el valor simbólico para quienes la consumen. Sobre la base de estas ciencias de la alimentación, el responsable de la alimentación colectiva debe planificar una alimentación racional, con criterios científicos, pero sin olvidar el entorno humano. 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:

Propender a la formación profesional integral, como responsable de un servicio de alimentación del sector turístico, a través del conocimiento teórico práctico del proceso productivo, sistemas de calidad e inocuidad de las comidas, con la finalidad de atender los requerimientos y la satisfacción de los comensales

Objetivos Específicos:

-Incorporar el concepto de alimentación institucional comprendiendo las necesidades del grupo poblacional dirigido, para brindar un servicio adecuado a sus necesidades.

-Conocer el diseño y características de la infraestructura básica para todo servicio de alimentación acorde a las normas vigentes.

-Concientizar sobre la calidad e inocuidad en los servicios de alimentos.

-Lograr que los estudiantes tengan conocimiento claro de nociones de microbiología y bromatología que le permitan desarrollar criterios seguros en la manipulación de los alimentos.

## VI - Contenidos

**UNIDAD Nº 1: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

Definiciones; Organización y administración; Objetivos, Funciones y actividades Características de la alimentación colectiva; Pasos a cumplir en la organización administrativa, Planificación de menús. Tipificación de regímenes.

UNIDAD Nº 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y ETAS.

Seguridad e Higiene Alimentarias. Definiciones. Nociones bromatológicas generales. Inocuidad y calidad de los alimentos. Nociones de Microbiología General.

UNIDAD N°3 :COMPRA Y RECEPCIÓN

Especificaciones de los alimentos, frecuencia de compra, cantidades de la compra. Recepción, control de temperatura. Área de recepción, Equipos. Criterios de recepción. Devolución de mercaderías.

UNIDAD Nº 4: ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTO

Almacenamiento: formas de almacenamiento (alimentos perecederos y no perecederos), control de stock, diseño de planillas. Rotación de mercadería. Conservación: temperaturas de almacenamiento, formas y métodos de conservación, período de aptitud de los productos.

UNIDAD Nº 5: INFRAESTRUCTURA

Infraestructura básica. Organización y sectorización. Del edificio en general en servicios de alimentos: separación de áreas, zona de manipulación de alimentos, iluminación y ventilación, abastecimiento de agua potable, evacuación de efluentes y desechos.

Zonas de trabajo: recepción, almacenamiento y refrigeración (alimentos perecederos y no perecederos). Producción (cocina general, cocina dietoterápica, manejo de carnes y verduras, elaboración de fórmulas líquidas), expedición. Zona administrativa

Comedores y office de alimentación.

UNIDAD Nº 6: LIMPIEZA Y DESINFECCION

Productos de limpieza y desinfección. Vestuarios y cuartos de aseo. Sanitarios. Equipamiento y utensilios. Disposición y eliminación de residuos, control de plagas. Almacenamiento de sustancias peligrosas.. Pautas para establecimientos elaboradores de alimentos.

UNIDAD Nº 7: PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE

Normas IRAM. BPM generalidades. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.

Requisitos de higiene de la planta física, instalaciones y equipamiento. Higiene, mantenimiento y desinfección. POES. Requisitos necesarios y de higiene personal. Requisitos de higiene en la elaboración de alimentos, prevención de la contaminación cruzada. Descongelación, proceso de cocción. Higiene del transporte de alimentos. Recalentamiento y servicio

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

TP Nº 1: Evaluación de la recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos en un servicio de alimentación.

TP Nº 2: Evaluación de la infraestructura de un servicio de alimentación.

TP Nº 3: Identificación de las enfermedades transmitidas por alimentos y sus formas de prevención.

TP Nº 4: Aplicación de Buenas prácticas de Manufactura en un servicio de alimentación. Elaboración y diseño de POES.

TP Nº 5: Manipulación de residuos, control de plagas y almacenamiento de sustancias peligrosas

## VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA
La materia podrá ser aprobada en carácter de promoción, para lo cual el estudiante deberá aprobar los exámenes parciales y trabajos prácticos en primera instancia con una nota mínima de 7 (siete)
Asistencia al 80% de las clases prácticas
REGIMEN DE ALUMNOS REGULARES
Para acceder a la condición de estudiante regular:
80 % de asistencia a clases prácticas.
Presentación del 100% de los trabajos prácticos en tiempo y forma sin excepción. 2 trabajos expuesto en forma oral, solo dos presentados sin asistencia a la devolución y solo dos se pueden recuperar.
Aprobación de los trabajos práctico evaluable con 6 (seis)
Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales escritas, con calificación mínima de 4 (cuatro) que representa el 60% de la evaluación parcial.. El estudiante tendrá la posibilidad de 2 recuperatorios por cada parcial y trabajo práctico evaluable siempre que justifique su inasistencia o haya reprobado.
Para aprobar la materia el alumno deberá rendir un examen final.
Aprobación por examen final:
La asignatura adopta la modalidad de examen oral teórico requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos para su aprobación. La examinación final versará sobre todos los contenidos teóricos – prácticos del programa vigente

ALUMNOS LIBRES
LA MATERIA NO ACEPTA LA MODALIDAD LIBRE

## IX - Bibliografía Básica

**[1]** Araluce M. Empresas de restauración alimentaria: Un sistema de gestión global. Madrid: Díaz Santos; 2001
**[2]** Armendariz J. Gastronomía y nutrición. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Paraninfo SA; 2013. 152 p.
**[3]** Buffagni G, Skoropada J etal. Administración de Servicios de Alimentación: Estructuras, Procesos y Resultados. 1ª Edición. Buenos Aires: Visión Gráfica; 2006.
**[4]** Guerrero Ramo C. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Ed. Mc Graw Hill. 2001. México
**[5]** Kinton, R., Cesarani, V., Foskett, D. Teoría del catering. Ed. Acribia. 2000. España
**[6]** Lerena C. La Gastronomía: Calidad y Seguridad Alimentaria. 1ª edición. Mar del Plata: Fundación Agustina Lerena; 2013.
**[7]** López A, Carabias L, Díaz E. Ofertas gastronómicas. 1ª. Edición. Madrid: Ediciones Parainfo S.A.; 2011.
**[8]** Martínez J, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M. Alimentación hospitalaria: Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos; 2004.
**[9]** Medin R y Medin S. Alimentos: Introducción técnica y seguridad. 3ª edición. Buenos Aires: Ediciones Turísticas de Mario Banchik; 2007.
**[10]** Ramírez S et al. Restauración en servicios hospitalarios. 1ª. edición. Málaga: Editorial Vértice; 2008.
**[11]** Reyes María Rosa. Administración de Servicios de Alimentación, Guías Prácticas. Buenos Aires, Argentina: Editorial Eudeba; 2001.
**[12]** Rodríguez O, Hodelín MC, Flores F. Dietas en las instituciones hospitalarias. MEDISAN. 2012;16:1600-10.
**[13]** Skoropada J. Administración de Servicios de Alimentación. Libro teórico digital 2010.
**[14]** Tejada B. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2ª. edición. Medellín: Universidad de Antioquia; 2007.
**[15]** Tejada B. D. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Editorial Universidad de Antioquia, 1990. Medellín, Colombia

## X - Bibliografia Complementaria

**[1]** Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Código Alimentario Argentino. Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias. Ministerio de Salud. Poder Ejecutivo Nacional; 2006. http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
**[2]** ● ANMAT. Gacetilla Clave del Mes: Higiene e Inocuidad de los Alimentos: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). [en línea]. Septiembre 2009.
**[3]** ● Codex Alimentarius. Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos

(CAC/GL 69-2008). [en línea].
**[4]** ● Comisión del Codex Alimentarius. Código Internacional de Prácticas Recomendado-Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev 4. 2003.
**[5]** ● Comisión del Codex Alimentarius. Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Anexo CARC/RCP 1-1969, Rev.4. 2003.
**[6]** ● IRAM – ISO 15161:2002 – Directivas para la aplicación de la norma IRAM – ISO 9001-2000 en la industria
**[7]** ● IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos. Buenas prácticas de manufactura.
**[8]** ● Joint Comission International. Pathway to JCI accreditation for hospital. [Online]. Disponible en: http://www.jointcommissioninternational.org/pathway/
**[9]** ● Joint Commission International. Estándares para la acreditación de hospitales de la Joint Commission International. [Online]. 2011 Disponible en: https://www.jcrinc.com/assets/1/14/EBJCIH14S_Sample_Pages.pdf
**[10]** ● Mercosur. Reglamento técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/lndustrializadores de alimentos. Resolución del MERCOSUR GMC 80/96. http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/images/stories/normativas/resolucion_mercosur_8096.PDF
**[11]** ● Oficina de Alimentos. Manual Manipulación de Alimentos. 1ª edición. La Plata: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires; 2011.
**[12]** ● OMS. Alianza Mundial para la Seguridad del Paciente. La Investigación en Seguridad del Paciente. [Online]. 2008. Disponible en: http://www.who.int/patientsafety/information_centre/documents/ps_research_brochure_es.pdf?ua=1
**[13]** ● OMS.- Estrategia global de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos: alimentos más sanos para una salud mejor.-
**[14]** ● Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos [en línea]. Ginebra, Suiza, 2007.
**[15]** ● Pennimpede M, Cohen Arazi E, Schnoller A, Maggi R, Pellon M, Pettinato H, Silvestre A. HACCP: Guía Orientadora para productores, procesadores y servicios de inspección. Argentina: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA); 2003.
**[16]** ● Reid C, Koppmann M, Santín C, Feldman P, Kleiman E, Teisaire C. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas. Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Presidencia de la Nación; 2011.
**[17]** ● Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de Difusión: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). [en línea].
http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/publicaciones/calidad/BPM/POES_boletin. pdf
**[18]** ● Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de Difusión: Manejo integrado de Plagas en el sector agroalimentario. [en línea]. 2002.
http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Manejo_plagas.pdf
**[19]** ● Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Resolución 233/98. Capitulo XXXI: Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) [en línea].
**[20]** ● Código Alimentario Argentino http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp
**[21]** ● Normas MERCOSUR. Codex Alimentarius. www.codexalimentarius.net
**[22]** ● Manual para Manipuladores de Alimentos- Organización Panamericana de la Salud -Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO
**[23]** ●
**[24]** ● IRAM: http://www.iram.org.ar
**[25]** ● ISO: http://www.iso.org
**[26]** ● ANMAT: http://www.anmat.gov.ar
**[27]** ● INTI: http://www.inti.gov.ar
**[28]** ● SENASA: www.senasa.gov.ar

## XI - Resumen de Objetivos

Propender a la formación profesional integral, como responsable de un servicio de alimentación del sector turístico, a través del conocimiento teórico práctico del proceso productivo, sistemas de calidad e inocuidad de las comidas, con la finalidad de atender los requerimientos y la satisfacción de los comensales.

## XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Servicios de alimentación

Unidad 2: Contaminación de los alimentos y etas.
Unidad 3: Compra y recepción
Unidad 4: Almacenamiento y conservación de los alimentos
Unidad 5: Infraestructura
Unidad 6: Limpieza y desinfección
Unidad 7: Procedimientos para garantizar la higiene

## XIII - Imprevistos

El cursado de la asignatura será de carácter virtual  utilizando como medio de acceso el Aula  Moodle que provee la Universidad Nacional de San Luis y clasroom .Allí el alumno tendrá acceso a bibliografía, material de estudio, trabajos prácticos , foros, etc .
El estudiante contará con el espacio físico del aula para realizar el seguimiento de las clases, donde además se encontrara un docente auxiliar que podrá evacuar dudas y consultas si así lo requieren.
El dictado de clases teóricas será  vía googlemeet siempre y cuando la conectividad lo permita. Como medio de comunicación se utilizará  correos electrónicos, mensajería de plataforma (Moodle y classroom)

## XIV - Otros

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