Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2026)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Turismo
Area: Area de Organización y Gestión de Empresas Turísticas

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Lic. en Hoteleria	2/2014	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOLIS, EVANGELINA PAULA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
YED, ANDREA DEL VALLE	Prof. Co-Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
DE SIMONY, MARIA LAURA	Responsable de Práctico	P.Adj 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	Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
03/08/2026	03/11/2026	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

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.

VI - Contenidos

UNIDAD Nº 1: INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS

Concepto de alimento, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol de las personas que manipulan alimentos.
Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control de alimentos.
Codex Alimentarius. Breve historia de la higiene y la preservación de alimentos.

UNIDAD Nº 2: ALIMENTOS SEGUROS

Alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su clasificación.
Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

UNIDAD N°3: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Enfermedades Transmitidas por alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos frecuentes: Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por Bacillus cereus, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por Clostridium perfringens, gastroenteritis por Escherichia coli patógenas, Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), triquinelosis,listeriosis, cólera, hepatitis A, marea roja

UNIDAD Nª 4: COMPRA, RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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.
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.

UNIDAD Nº 6: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE

El manipulador de Alimentos. Higiene personal. Vestimenta. Hábitos higiénicos. 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). Productos de limpieza y desinfección. Vestuarios y cuartos de aseo. Sanitarios. Disposición y eliminación de residuos, control de plagas. Almacenamiento de sustancias peligrosas. Pautas para establecimientos elaboradores de alimentos.

UNIDAD Nº 7: ANÁLISIS DE RIESGO Y PUNTOS CRITICOS

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

Se desarrollarán actividades prácticas áulicas al finalizar cada unidad y un trabajo final de investigación e integrador de todos los contenidos del programa.
AP N°1: Mapa de ruta de conceptos, síntesis de normativa nacional e internacional

AP Nº2: Identificación de las enfermedades transmitidas por alimentos y sus formas de prevención.
AP N°3 Evaluación de la recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos en un servicio de alimentación.
AP Nº4: Evaluación de la infraestructura de un servicio de alimentación.
AP Nº5: Manipulación de residuos, control de plagas y almacenamiento de sustancias peligrosas y diseño de POES.
AP N°6: Análisis de riesgo y puntos críticos de control (HACCP)

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

1) PROMOCION SIN EXAMEN FINAL
Para la aprobación del curso se deberá cumplir:
- Asistencia del 80% a las clases teórico-prácticas.
- Aprobación de 2 (dos) exámenes parciales en primera instancia*.
- Aprobación del 100% de actividades prácticas áulicas de la asignatura*.

2) APROBACION CON EXAMEN FINAL*
Para acceder a la condición de alumno regular serán requisitos obligatorios:
- Poseer el 80 % de asistencia a clases teóricas.
- Presentación del 100% de las actividades prácticas áulicas
- Aprobación de los trabajos práctico áulicos con una nota mínima de 4 (Cuatro)
- 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.

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

El alumno libre es aquel que no haya alcanzado las condiciones de alumno regular o promocional. Para acceder a rendir como libre deberá presentar y aprobar con una calificación de al menos 7 (Siete) los trabajos prácticos , 20 días antes del examen, tema a designar por el cuerpo docente de la asignatura.
EXAMEN FINAL LIBRE
- Evaluación escrita: preguntas comprensivas y múltiple choice, el examen es de carácter eliminatorio, en caso de no aprobar no podrá pasar al examen oral.
- Evaluación oral: abarcativo, se evaluarán conocimientos teóricos.
Calificación mínima para aprobar 4 (cuatro)

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
[29] ● Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina: http://www.uthgra.org.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: Introducción y Conceptos.
Unidad 2: Alimentos seguros
Unidad 3: Enfermedades transmitidas por Alimentos
Unidad 4: Compra, recepción y almacenamiento de los alimentos
Unidad 5: Infraestructura
Unidad 6: Limpieza, desinfección y procedimientos para garantizar la higiene
Unidad 7: Análisis de riesgos y puntos críticos de control

XIII - Imprevistos

Ante una situación extraordinaria o imprevista, se prevé la utilización del Aula Virtual para dar continuidad al dictado de clases y para la consulta de la Bibliografía Obligatoria.
Clases de Consulta Miércoles de 10 a 12 hs.

XIV - Otros