



Programas Año Académico 2008

UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS

Facultad de Cs. Económicas y Empresariales

Programa de Estudio de la Asignatura **HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** correspondiente a la carrera de Lic. en Hotelería y Turismo , correspondiente al ciclo lectivo 2008, 2° semestre.

Profesor/ a a Cargo: Lic. Martha Beatriz Albornoz.

Profesor adjunto: Ing. Juan Carlos Morales.

Código de Asignatura: 907

PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

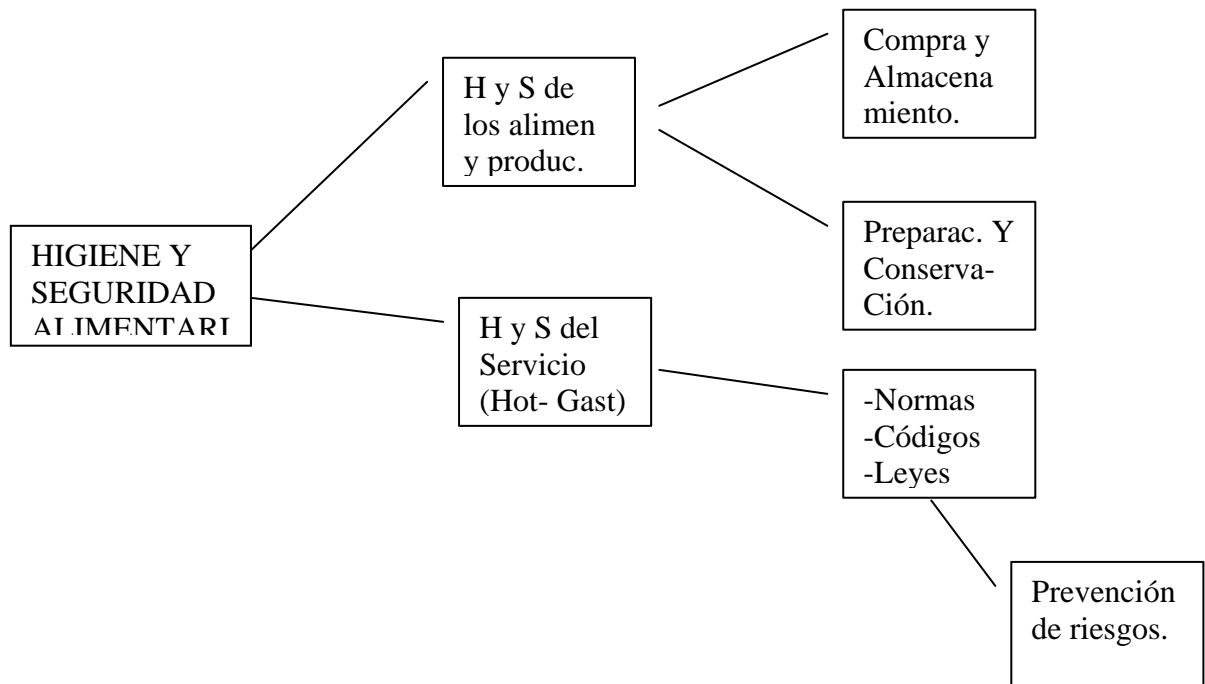
Código: 907

1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios , según Res HCSUCC y Res ME

Manejo y conservación de los alimentos. Riesgos Sanitarios. Enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos. Sustancias naturales presentes en los alimentos. Trastornos nutricionales. Contaminación química, física y biológica de los alimentos. Manipulación de los alimentos: BPM- POES. Un servicio diferente.

2. El marco de referencia y el esquema del programa

-Esquema:



-Correlatividades: Administración

¡NO PUEDE SER CORRELATIVA PORQUE ES ANUAL Y CUANDO EL ALUMNO EMPIEZA A CURSAR HIGIENE AUN NO TERMINO DE CURSAR ADMINISTRACIÓN POR ESO LA UBIQUE EN EL PUNTO (5)“REQUISITOS”:...

a) Para rendirla: tener rendida y aprobada: Administración.-

-Objetivo del Programa:

Que el alumno logre: conocer los riesgos durante la manipulación de los alimentos para prevenir envenenamientos, intoxicaciones y alteraciones. Importancia que tiene la calidad e inocuidad de los alimentos para la salud y desarrollo de las personas. Valorizar la calidad del servicio alimentario/ hotelero- gastronómico.-

-Prerrequisitos:

- Para cursarla: -----
- Para rendir examen final: tener rendida y aprobada Administración
- ALUMNOS RECURSANTES: por razones de aprendizaje se los admitirán en la realización de los trabajos prácticos, si rinden parcialitos previo a los trabajos prácticos evaluables como los alumnos cursantes

-Justificación de temas:

*Dar los elementos suficientes a quienes desarrollarán tareas en el medio hotelero y gastronómico, que les permitan en primer lugar situarse dentro de la problemática de los riesgos y su control, para llegar a soluciones rápidas y precisas así erradicarlos, y hacer del lugar de trabajo un ambiente seguro, más productivo y generador de trabajo en equipo.

*Lograr que se adquieran los conocimientos suficientes en cuanto como mantener o mejorar la calidad de un servicio o empresa.

*Lograr la satisfacción del cliente, conociendo necesidades y deseos.

*Prevenir riesgos que se pueden presentar en las diversas áreas del servicio-empresa.

*Manejar el vocabulario técnico necesario para interpretar la información recibida.

*Lograr la integración con otras asignaturas, como: Cocina, Alimentos y Gastronomía, Alimentos y Bebidas, Gestión de Empresas Gastronómicas, etc., para facilitar el aprendizaje, desarrollando el pensamiento crítico y la capacidad creadora.

*Fomentar la investigación, para prevenir riesgos alimentarios y otros competentes al servicio.

*Despertar la creatividad y el interés por la combinación de los recursos disponibles y la búsqueda de otros no tradicionales.

-Conocimientos y comportamientos esperados

La materia está orientada al finalizar el dictado de la misma que el alumno esté en condiciones de prevenir riesgos en el manejo del Servicio de alimentos-Empresa Hotelera- Gastronómica.

-Que el alumno tenga los conocimientos suficientes para que, con habilidad interactuarlos con los temas a desarrollarse en otras asignaturas.

-Brindando a su vez la oportunidad de experimentar “in situ” los cuidados a tenerse en la preparación, envasado, rotulación y conservación de los alimentos.

-En esta asignatura, se pretende además despertar el interés por la investigación en Higiene y Seguridad Alimentaria.-

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores:

- Higiene y seguridad de los alimentos y del servicio.

- Compra, conservación de alimentos y productos alimentarios.-

-Seguridad en la calidad del proceso de ejecución en las diferentes áreas del servicio.

3. UNIDADES DIDACTICAS:

UNIDAD I: “HIGIENE ALIMENTARIA”.

1-1 Concepto. Según ala Organización Mundial de la Salud. (O. M. S.).

1-2 Alteraciones de los alimentos. Causas: C. Biológicas y C. Químicas.

1-2-A-C. Biológicas: mohos, levaduras, bacterias, virus y parásitos. Características de las alteraciones microbianas: medio nutritivo, humedad y actividad del agua,

temperatura, tiempo, concentración de hidrogeniones (pH), capacidad de oxidoreducción y presencia de sustancias inhibidoras.

1-2-B-C. Químicas. Tóxicos naturales, contaminantes, aditivos.-

1-3 Toxoinfecciones de origen alimentario. Def. según la O. M. S. Tipo de alteración y agente causal.

UNIDAD II: “HIGIENE PERSONAL”- “LIMPEZA Y DESINFECCIÓN”

2-1 Higiene corporal. El lavado de manos. La indumentaria de trabajo. Buenos hábitos en el personal. El hábito de prevenir. Estado de salud.

2-2 Conceptos básicos. El detergente. Las tres energías de la limpieza. Los métodos de la limpieza: de pequeñas piezas, de inmersión, de grandes superficies,. Otros: CIP y COP. Desinfección y desinfectantes. Los POES y sus ventajas.

UNIDAD III: “LA COMPRA DE LOS ALIMENTOS”.

3-1 Bases para la elección de un comercio o de un proveedor de alimentos.

3-2 Rotulación de los alimentos. Concepto. Información obligatoria en los rótulos.

3-3 Evaluación específica de los alimentos. Carnes rojas. Pollos. Los pescados y mariscos. Los huevos. Los productos lácteos. Los productos enlatados. Los aceites comestibles. Las frutas y hortalizas. Los productos pulverulentos. Las pastas alimenticias.

3-4 10 consejos prácticos para un comprador de alimentos que pretenda comer sin riesgos.

UNIDAD IV: “CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS”.

4-1 Breve historia.

4-2 Acciones de los microorganismos sobre los alimentos.

4-3 Comportamiento de las bacterias. Condiciones: temperatura, humedad alimento y tiempo.

4-4 Métodos de conservación de los productos. Extracción de agua: oreo, saturación con azúcar, deshidratación. Tratamientos por frío: refrigeración, congelación y ultracongelación. Tratamientos por calor: pasteurización, esterilización y UHT. Conservación por extracción de oxígeno: envasado al vacío total y envasado al vacío compensado.

UNIDAD V: “ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS”.

5-1 Requisitos generales en el almacenamiento de los alimentos.

- 5-2 Clasificación de los alimentos almacenados. Alimentos perecederos y no perecederos: concepto y características de cada uno. Factores a considerar en el almacenamiento de ambos.
- 5-3 La preparación de los alimentos. Bases para preparar alimentos seguros.
- 5-4 Factores a tener en cuenta para evitar la contaminación de los alimentos durante su preparación.
- 5-5 Normas de higiene: “Reglas de Oro de la OMS para la preparación de los alimentos”.
- 5-6 Contaminación cruzada. Directa e indirecta.
- 5-7 Manejo de la temperatura durante la preparación de los alimentos. Su influencia positiva.
- 5-8 Descongelamiento correcto de los alimentos.
- 5-9 Mantenimiento de los alimentos calientes y fríos listos para consumir.
- 5-10 El enfriamiento correcto de los alimentos calientes.
- 5-11 Cuidados para evitar la contaminación de los alimentos con productos químicos.

UNIDAD VI: “LEGISLACION DE LA AUTORIDAD SANITARIA”

- 6-1 El Código Alimentario Argentino (C. A. A.).
- 6-2 Los sistemas de aseguramiento más difundidos de la calidad de los alimentos: BPM, HACCP e ISO.
- 6-3 Riesgos de los alimentos. Alimento genuino o normal. Alimento alterado. Alimento adulterado. Alimento contaminado. Alimento falsificado.
- 6-4 Alimentos de bajo y de alto riesgo. Factores extrínsecos e intrínsecos.

UNIDAD VII: “SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA”.

- 7-1 La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) y el Consejo Federal de Inversiones (CFI): Alianza estratégica con presente y futuro. Objetivo.
- 7-2 Introducción. Prevención de riesgos laborales.
- 7-3 Gestión preventiva en el ámbito de la Empresa Hotelera Gastronómica. Principios generales de prevención.
- 7-4 Figuras y elementos integrantes de la prevención de riesgos.
- 7-5 Gestión del riesgo. Objetivo: análisis, valoración y control del riesgo.
- 7-6 Planificación de la prevención.
- 7-7 Comunicación y concientización.
- 7-8 Medición y valorización de resultados.

UNIDAD VIII: “LAS PLAGAS EN LA COCINA”.

5. Evaluación y regularidad:

REQUISITOS PARA REGULARIZAR LA ASIGNATURA:

*Asistencia a clases el 80 % .

*Asistir y aprobar el 80 % de los prácticos evaluables por unidad del programa, con cuatro (4) ptos.

*Tener aprobados los dos (2) exámenes parciales con 4 (cuatro) o más puntos, pudiendo recuperar un solo parcial con cuatro (4) ptos. O más

*Realizar y presentar el 100 % de las guías de trabajos prácticos de los diferentes temas, en la fecha estipuladas por los profesores de cátedra.

*Tener aprobados con cuatro o más ptos. los temas a exponer en clase, dado por profesores con tiempo previsto para investigar.

PRESENTACIÓN DE CARPETA CON TRABAJOS PRACTICOS:

Previo a cada parcial, deberá presentarse la carpeta con los trabajos prácticos dictados (escritos a máquina) hasta la fecha aprobados por profesores de la cátedra, de lo contrario no podrá rendir el parcial previsto.

Y al finalizar el cursado, deberá tener la carpeta con todas las guías de trabajos prácticos realizados (aprobados) durante el dictado de la asignatura (escritos a máquina) para poder rendir el examen final de la asignatura.

EL DÍA DEL EXAMEN FINAL:

b) Para rendirla: tener rendida y aprobada Administración.-

c) Se aprueba con 4 (cuatro) o más puntos el examen oral, una vez cumplidos los pasos anteriores.

- 2 parciales, que se deberá aprobar con 4 puntos o más. Pudiendo recuperar uno de los 2 parciales.
- Prácticos de las clases dadas aprobados.
- Exposición de temas de la materia.
- Asistencia.
- Examen final.

METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA:

EN LOS TEÓRICOS:

*Exposición dialogada del profesor.

*Exposición oral de los alumnos.

*Investigación bibliográfica.

*Lectura de folletos, revistas especializadas. Comentarios y análisis.

*Elaboración de material didáctico y explicación de su contenido.

EN LOS PRÁCTICOS:

*Trabajos realizados, grupal o individualmente, en clase.

*Investigación.

MATERIALES Y AYUDAS AUDIOVISUALES:

EN TEÓRICOS Y PRÁCTICOS:

Material gráfico

Libros de consulta, apuntes de cátedra, revistas, etc.

Confección de esquema integrador.

Cuadros comparativos.

Proyección de filmas y videos.

Muestras de alimentos.

EVALUACIÓN DEL EDUCANDO:

EN TEÓRICOS: 2 parciales durante del dictado anual de la asignatura.

1 recuperatorio: del 1° o 2° parcial, próximo al final del ciclo lectivo.

Evaluación de la exposición oral.

Análisis y comentarios de las guías de trabajo evaluables

EN PRÁCTICOS: Desarrollo de la actividad práctica, desempeño, cumplimiento, presentación por guía de trabajo realizado, y por exposición de material de la exposición oral grupal.

6. Bibliografía :

*Cervera, Pilar; Clapes, Jaune; Rigolfas, Rita. ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA (Nutrición aplicada en la salud y en la enfermedad).Segúnda edición, 1993.Interamericana, McGraw-Hill.Madrid.

*Medin, Roxana. Medin, Silvina. ALIMENTOS. Introducción Técnica y Seguridad. Primera edición. Ediciones Turísticas de Mario Banchik. Buenos Aires. Argentina. 2002.-

*Rey, Ana María. Silvestre, Alejandro A. COMER SIN RIESGOS. Editorial Hemisferio Sur S. A. Primera Edición. Buenos Aires- Argentina. 1999.

*Picas, Carme. Vigata, Ana. TÉCNICAS DE PASTELERÍA , PANADERÍA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. Editorial Síntesis S. A. Madrid. España. 1997.-

*Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía.. Publicación de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina y el Consejo Federal de Inversiones.

*Apuntes de cátedra.

7. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	ALBORNOZ	MARTHA BEATRIZ
Profesor Asociado:	Morales	Juan Carlos
Profesor Adjunto:		
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honoren		

Reuniones de Cátedra: 1 vez por mes

Resumen del estado del arte de la especialidad:

“UN SERVICIO DIFERENTE”

Los usuarios de servicios de alimentación y/o de empresas hoteleras-gastronómicas quieren acceder a un producto y/ o servicio seguro y confiable. Por esto, y más, actualmente las instituciones y empresas están más abocadas a cuidar la gestión comercial.

La empresa de servicios- alimentos se orienta hacia el mercado para adaptarse a los cambios. La idea central es satisfacer al cliente conociendo necesidades y deseos. Se hace esencial lograr una participación entre los empleados para mejorar el servicio y conocer las necesidades de los clientes, para desarrollar actividades y nuevos servicios que los satisfagan.

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

*Que el alumno, vuelque los conocimientos adquiridos de la presente materia, en la práctica de otras materias de la carrera.

*Posible visita a un servicio hotelero- gastronómico, en común acuerdo con profesores de otras cátedras.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: