

PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Higiene de los Alimentos
CURSO	: Segundo
SEMESTRE	: Cuarto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 2326
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 90 Horas
HTD TEÓRICA	: 54 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 72 Horas
CRÉDITOS	: 7
REQUISITOS PREVIOS	: Saneamiento y Legislación alimentaria y ambiental

II. FUNDAMENTACIÓN

El estudio de higiene de alimentos presenta contenidos para el reconocimiento y actuación en situaciones relativas en el control higiénico sanitario de alimentos fundamentalmente en distintas áreas de industrias de alimentos, con establecimiento de relación entre salud del consumidor y la garantía del alimento inocuo Procedimientos / técnicas de higiene del manipulador de alimentos.

Esta disciplina también se encarga de evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria a través del Plan de Higiene y del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, además de prestar atención a las principales pautas para la correcta manipulación de los alimentos

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

3.2 ESPECÍFICOS:

- Conocer la microbiología, patología y toxicología de alimentos.
- Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado nutricional, comunicación y marketing de los productos alimenticios, acordes a la legislación vigente.
- Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I- Principios generales de Higiene de los Alimentos

CAPACIDAD:Identifica los principios generales de higiene alimentaria

Concepto de Higiene alimentaria.

Concepto de Seguridad alimentaria.

Codex alimentario. Cadena alimentaria

Normativa general de higiene.

Factores que alteran los alimentos.

Tipos de alimentos. Contaminación de los alimentos. Contaminación cruzada.

UNIDAD II - Las Infecciones e intoxicaciones alimentarias

CAPACIDAD:Compara las infecciones e intoxicaciones alimentarias y las causas de las enfermedades de origen alimentario.

Concepto de infección e infestación. Introduccion.

Concepto de intoxicación y toxiinfección. Tipos de intoxicaciones y toxiinfecciones.

Factores que favorecen la proliferación bacteriana.

Enfermedades causadas por bacterias patógenas, por virus, parásitos (zoonosis).

Enfermedades causadas por intoxicación alimentaria. Enfermedades causadas por toxiinfección alimentaria.

Alergia e intolerancias alimentarias.

UNIDAD III – Aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

CAPACIDAD:Interpreta la aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Normativa general de manipulación de alimentos.

Formación de los manipuladores de alimentos.

Higiene personal asociada a la manipulación de alimentos.

Métodos de conservación de alimentos. Almacenamiento; frigorífico y no frigorífico.

UNIDAD IV – Requisitos higiénico- sanitarios de las instalaciones

CAPACIDAD: Clasifica los requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones de los locales destinados a productos alimenticios

Requisitos generales de los locales destinados a productos alimenticios.

Emplazamientos. Edificios. Salas. Equipos. Servicios.

Requisitos de las áreas de producción.

Requisitos de equipos.

UNIDAD V – Etiquetado de productos nutricionales

CAPACIDAD: Interpreta todo lo relacionado con el etiquetado y caducidad de los alimentos

Etiquetado. Información obligatoria del etiquetado.

Etiquetado nutricional.

Etiquetado de sustancias que causan alergias e intolerancias.

Etiquetado de organismos modificados genéticamente (OMG).

Conceptos de caducidad, consumo preferente y caducidad secundaria.

Caducidad. Consumo preferente. Caducidad secundaria.

UNIDAD V - Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

CAPACIDAD: Compara los conceptos de higienización, esterilización y limpieza, desinfección, sus características, factores y procesos.

Conceptos de limpieza, desinfección, higienización y esterilización.

Tipos de suciedad. Tipos de limpieza. Características del agua.

Características de las superficies.

Factores de control para la eficacia de la limpieza y la desinfección.

Procesos de limpieza. Programas de limpieza.

Tipos de detergentes, desinfectantes y limpiadores

UNIDAD VI – Control de plagas

CAPACIDAD: Identifica a los tipos de plagas y explica el control de plagas sus medidas preventivas y de tratamiento de erradicación

Introducción. Control de plagas. Roedores, insectos y pájaros.

Concepto en control de plagas.

Medidas preventivas para el control de plagas. Niveles poblacionales de plagas.

Tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

UNIDAD VII – Aplicación de sistemas de autocontrol

CAPACIDAD: Aplica los sistemas de autocontrol y trazabilidad.

Sistema de autocontrol.

Tipos de sistemas de autocontrol.

Conceptos básicos. Punto crítico de control. Límite crítico. Medidas de control.

Trazabilidad. Tipos de trazabilidad

UNIDAD VIII. Principales normas implantadas en el sector alimentario.

CAPACIDAD: Conoce las principales normativas aplicadas a la industria alimentaria.

Buenas Prácticas de manufactura/BPM

Sistema HACCP

Normas ISO 22000

UNIDAD VIII. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Salud Pública y Políticas en Seguridad Alimentaria: <i>Desde estas líneas de Investigación se abordan:</i> Evaluación en Seguridad Alimentaria, Acceso a los alimentos, Evaluación nutricional, identificación de riesgos y/o problemas que afectan a las personas malnutridas, Inocuidad alimentaria, evaluación diagnóstica en la industria de alimentos y comunidades, Hábitos nutricionales poblacionales	<i>Promoción de la salud Práctica Profesional Área Salud Publica Higiene de los Alimentos Nutrición en Salud Publica Saneamiento y Legislación Alimentaria Nutrición Básica Diagnostico Nutricional</i>
--	---

V. BIBLIOGRAFÍA

- ALIMENTOS INTRODUCCION TECNICA Y SEGURIDAD. Roxana Medin. Silvina Medin
- GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. De aplicación en empresas del sector alimentario. Acribia. Zaragoza.
- HALL, G.M. (2001). Tecnología del procesado del Pescado. Ed. Acribia. Zaragoza
- HAYES, P .R. (1993) Microbiología e Higiene de los Alimentos. Acribia. Zaragoza.
- ICMSF. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Su aplicación a las industrias de alimentos. (1991): Acribia. Zaragoza.
- ICMSF. Microorganismos de los Alimentos. Ecología microbiana de los productos alimentarios (2001): Acribia. Zaragoza.
- LEVEAU Y BOUIX (2002) Manual técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. Acribia. Zaragoza.