

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Asignatura | : Sanidad Alimentaria |
| 2. Semestre | : Tercero |
| 3. Horas semanales | : 5horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 3horas |
| 3.2. Clases prácticas | : 2 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 48horas |
| 4.2. Clases prácticas | : 32 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La evolución de la Industria Hotelera y Turística adquiere giros inseparables de exigencias y prestaciones cada vez más sofisticados. Por este hecho y por el afán de superar con éxito estas exigencias es fundamental el conocimiento del profesional de todo lo que concierne a la sanidad del manipuleo de los alimentos y bebidas y de los niveles de higiene necesarios, materiales de limpieza y niveles de limpieza.

III. - OBJETIVOS

1. Conocer y aplicar los principios de control de calidad y la normativa aplicada a higiene y sanidad
2. Valorar la Higiene como fuente de salud

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Higiene Alimentaria
2. Higiene Personal y Manipulación Higiénica de los Alimentos
3. Papel del control Analítico de Puntos críticos en Sanidad (HACCP)
4. Control de las Plagas en la Industria Alimentaria
5. Variables Significativas en Microbiología de Alimentos
6. Procesos de Higienización y conservación de los Alimentos
7. Alteración en la obtención, Manipulación y Almacenamiento de los Alimentos
8. Proyecto y construcción Higiénicos de Instalaciones para alimentos
9. Envasado de Alimentos
10. Limpieza y Desinfección de Instalaciones Alimentarias
11. Unidad Formativa de Campo sobre Industrias Alimentarias

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Higiene Alimentaria
 - 1.1 Significado de la Higiene Alimentaria
 - 1.2 Leyes y Reglamentos Sanitarios
 - 1.3 Dirección y Saneamiento
2. Higiene Personal y Manipulación Higiénica de los Alimentos
 - 2.1. Áreas de Higiene Personal
 - 2.2. Ventajas y Desventajas de la Aplicación de las Normas de Higiene Personal en la Industria de alimentos.
 - 2.3. Manipulación Higiénica de los Alimentos. Generalidades
3. Papel del Control Analítico de Puntos Críticos en Sanidad (HACCP)
 - 3.1. Definición de los Términos del Sistema HACCP
 - 3.2. Principios del Sistema HACCP
 - 3.3. Organización, Ejecución y Mantenimiento del Sistema



4. Control de la Plagas en la Industria Alimentos
 - 4.1. Infestación por insectos
 - 4.2. Destrucción de los insectos
 - 4.3. Roedores
 - 4.4. Pájaros
 - 4.5. Uso de pesticidas
 - 4.6. Tratamiento Integrado de las Plagas
5. Variables Significativas en Microbiología de Alimentos
 - 5.1 Microbiología y Alimentos
 - 5.2 Orígenes de la Contaminación de los Alimentos
 - 5.3 Factores que influyen en la Multiplicación de los Microorganismos en los Alimentos
 - 5.4 Agentes Bacterianos con Significado en la Alimentación
 - 5.5 Agentes Bacterianos con Significado en la Alimentación
 - 5.6 Prevención de las intoxicaciones Alimentarias
6. Procesos de Higienización y Conservación de los Alimentos
 - 6.1 Los Diferentes Procesos de Conservación de Alimentos
 - 6.2 Tratamiento Térmico
 - 6.3 Tratamientos Químicos
 - 6.4 Conservación por Modificación de la Actividad de Agua (a.C.)
 - 6.5 Tratamiento por Radiaciones
 - 6.6 Otros Sistemas de Conservación
7. Alteración en la Obtención, Manipulación y Almacenamiento de los Alimentos
 - 7.1 Grupo de los Lácteos y derivados
 - 7.2 Grupo de la Carne, Aves y derivados; y Pescados
 - 7.3 Grupo de Bebidas
8. Proyecto y Construcción Higiénicos de Instalaciones para Alimentos.
 - 8.1 Elección del Emplazamiento
 - 8.2 Diseño del Local de Manipulación de Alimentos
 - 8.3 Consideraciones de Procesado y Diseño
 - 8.4 Diseño del Control de Animales Nocivos (plagas)
 - 8.5 Materiales de Construcción
9. Envasado de Alimentos
 - 9.1 Tipo de Envase para Alimentos
 - 9.2 Manipulación y Transformación: Procesos y Área
10. La Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Alimentarias
 - 10.1 Compuestos Limpiadores
 - 10.2 Desinfectantes
 - 10.3 Procesos de Higienización
 - 10.4 Disposición y Almacenamiento de Desperdicios y Basuras
11. Unidad Formativa de Campo Sobre Industrias Alimentarias y Servicios de Alimentación.
 - 11.1 Práctica Sanitaria en Servicios de Alimentación Colectiva
 - 11.2 Práctica Sanitaria en Servicios de Alimentación Hotelera
 - 11.3 Práctica Sanitaria en Servicios de Alimentación Hospitalaria
 - 11.4 Práctica Sanitaria en Industrias Lácteas y derivados
 - 11.5 Práctica Sanitaria en Industrias Frigoríficas de Carnes, Aves, Pescados y derivados
 - 11.6 Práctica Sanitaria en Industrias de Bebidas
 - 11.7 Práctica Sanitaria en Industrias de Frutas y Vegetales.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Clases expositivas
2. Visitas a Industrias de Alimentos y servicios de Alimentación Hotelera y Hospitalaria.
3. Discusión
4. Debate
5. Trabajos grupales

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón, tiza, borrador
2. Proyector de transparencias
3. Transparencias
4. Equipos de informática
5. Trabajo de campo
6. Visitas técnicas

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Badui Dergal, S. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. (2° Ed.). México: Pearson Educación.
2. Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
3. Calvo, C. M. D. L. C., & Mendoza, M. E. (2012). *Toxicología de los alimentos*. Disponible en Central <https://ebookcentral.proquest.com>
4. Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*. México: Trillas
5. Esesarte Gómez, E. (2014). *Higiene en alimentos y bebidas*. México: Trillas
6. Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
7. Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
8. Mendoza, M. E. (2014). *Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo*. Disponible en Central <https://ebookcentral.proquest.com>
9. Pérez Oreja, N., Mayor Rivas, G. & Tomás Navarro, V. J. (2002). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Madrid: Síntesis
10. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Manipulación de alimentos: incluye solucionario*. (2° Ed.). Málaga: ICB.
11. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
12. Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas

