

## **INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR N° 6012 – EL CARRIL**

Carrera: Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria.

Espacio Curricular: Higiene y Seguridad en la Gastronomía.

Año: 1°

Régimen: Cuatrimestral

Modalidad: Presencial

Cantidad de horas cátedras: 3 horas reloj semanales

Profesora: María José Soria.

Año Lectivo: 2.023

### **FUNDAMENTACIÓN**

La Seguridad de los Alimentos y las condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo, son determinantes al momento de trabajar de manera profesional en el rubro gastronómico para prevenir accidentes y brindar a los consumidores productos de calidad e inocuos, lo cual incide en el desarrollo y calidad de la actividad comercial, industrial, productiva y de servicios locales, entendiendo que estas actividades son contributivas al mejoramiento socioeconómico local.

La Seguridad de los Alimentos es una preocupación constante de todas las organizaciones sanitarias. Los cuadros de enfermedades asociados a una incorrecta selección, conservación, manipulación y preparación de los alimentos son frecuente, y en muchas ocasiones, graves, que desencadenan las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) que constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que ellos producen.

La formación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Es por ello que desde diversos organismos internacionales de salud se recomienda priorizar la capacitación del personal que manipula alimentos con un enfoque basado en la prevención.

La higiene y seguridad en la gastronomía desde el punto de vista bromatológico es de suma importancia por la estrecha relación entre, alimento, alimentación, enfermedad y salud, el cual obligara al futuro técnico a diseñar programas y acciones específicas para prevenir los riesgos de contaminación durante la preparación, conservación, transporte y comercialización de los alimentos a fin de garantizar la inocuidad alimentaria y salvaguardar la Salud de los consumidores dentro de la cadena agroalimentaria.

Asimismo la importancia de conocer las leyes y normas alimentarias que rigen a nuestro país en pos del cuidado de la salud y el bienestar social y ambiental en el desarrollo de las actividades laborales gastronómicas.

### **Objetivos generales**

Que los estudiantes sean capaces de:

- Adquirir competencias en el área de bromatología y seguridad laboral para poder identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos en el rubro gastronómico.
- Planear el diseño de las instalaciones de cocina y sus equipos de trabajo para la mejor organización, rentabilidad y eficiencia, considerando las realidades locales.

## **Objetivos específicos**

- Conozcan el concepto de alimento seguro y puedan identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.
- Adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.
- Reconocer e interpretar: Planificación de prevención de Riesgo Generales y Medidas Preventivas.
- Reconocer la importancia de la microbiología alimentaria, su aplicación y control de calidad en alimentos.
- Adoptar las recomendaciones y cuidados necesarios en la manipulación de alimentos para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Identificar las ETA más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.
- Conozcan los principales conceptos para la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.

## **Contenidos**

### **Unidad 1: Introducción a la Bromatología y Alimentos Seguros**

Bromatología como ciencia: definición y alcances. El papel de la Bromatología en la gastronomía. Alimentos: definición y clasificación. Uso de aditivos en alimentos. Cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Inocuidad de los Alimentos. Legislación Bromatológica: Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control de alimentos. Manipulación Segura de Alimentos y el Rol de las personas que manipulan alimentos.

Alimentos Seguros: Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Tipos de Contaminación en los alimentos: Primaria o de origen, directa y cruzada.

### **Unidad 2: Seguridad e Higiene Laboral en Gastronomía**

El ambiente: características naturales, sociales y económicas. Planificación de prevención: Riesgo Generales y Medidas Preventivas. Análisis de riesgos dentro del establecimiento gastronómico. Elementos de protección personal: clasificación, características y uso correcto. Cartelería y colores de seguridad. Indumentaria de trabajo. Procedimiento de trabajo seguro en la prestación de servicios. Protocolos de seguridad y su implementación.

### **Unidad 3: Introducción a la microbiología de los alimentos.**

Principios de la microbiología. Disciplinas que contribuyen a su estudio. Definición y objetivos. Resumen de su evolución histórica, sus acontecimientos fundamentales. Aplicaciones de la microbiología en la industria alimentaria. 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. Factores que ayudan a evitar el crecimiento de microorganismos: Métodos de Conservación.

#### **Unidad 4: Cinco claves para la Inocuidad de los Alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).**

Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de 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, SUH, triquinelosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

#### **Unidad 5: Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**

Buenas Prácticas de manufactura (BPM). Beneficios de su aplicación a lo largo de la cadena agroalimentaria. Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Procedimientos, instructivos, registros. Incumbencias y responsabilidades. Obligatoriedad de su aplicación. Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de auditorías. Importancia de los autocontroles y registros. Control de Calidad.

#### **Metodología de estudio**

- Grupos de estudio.
- Investigación bibliográfica.
- Exposiciones orales.
- Trabajos prácticos individuales y grupales.
- Informes grupales e individuales.

#### **Recursos didácticos a utilizar:**

- Material bibliográfico correspondiente a cada una de las unidades.
- Guías de estudio teóricas y prácticas.
- Material audiovisual sobre diferentes temáticas del programa.
- Textos y artículos complementarios sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

#### **Evaluación y condiciones para obtener la regularidad:**

- 80 % de asistencias a clases teóricas-prácticas.
- Presentación y aprobación de un 90 % de los trabajos prácticos.
- Aprobación de dos exámenes parciales o de sus recuperatorios con nota mínima de 6 (seis), en caso contrario el estudiante quedará en condición de "libre".

### Modalidad de examen final:

- Para aprobar el espacio curricular el estudiante regular deberá aprobar un examen final teórico, en mesa de examen frente a tribunal, en el cual se exigirá el cocimiento profundo y significativo de los contenidos desarrollados en el periodo lectivo, la capacidad de establecer relaciones entre los mismos y de aplicarlos en las prácticas gastronómicas.
- El estudiante que está en condición de libre deberá aprobar además un examen escrito de características prácticas, similares a los exámenes parciales.

### Bibliografía

- Salinas, Rolando D., **ALIMENTOS Y NUTRICIÓN: Introducción a la Bromatología**, 2<sup>da</sup> Edición Editorial El Ateneo, 2001.
- Ramón, Adriana Noemí - Vargas Ferra, Elena y Cravero, Andrea Paula, **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** Herramientas Útiles para Manipuladores de Alimentos, 1ra Edición. Salta 2005.
- CTIC Y CITA, **Higiene y Seguridad Alimentaria**. Sin datos de edición.
- OPS/OMS, **Manual de Capacitación para manipuladores de alimentos**. Sin datos de edición.
- FEHGRA ARGENTINA Y CFI (2006). Procedimientos para la gestión de la calidad, seguridad e higiene de alimentos. Buenos Aires: Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina y Consejo Federal de Inversiones.



María José Soria  
Prof. en Bromatología