

ANEXO

1-IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: CAPACITACIÓN DE LOS CONTROLADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES ESCOLARES

Carácter de la asignatura: Optativa

Área / Departamento: Área de Agroalimentos – Departamento de Biología Aplicada y Alimentos

Carrera: Licenciatura en Gestión de Agroalimentos

Período lectivo: 2020-2022

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración: Bimestral

Profesores responsables de la asignatura y equipo docente:

Profesora Responsable: Dra. Silvia S. Miyazaki,

Profesora a cargo: Dra. Mirta E. Galelli;

Equipo Docente: Esp. Eduardo J. Prieto, Lic. María Cecilia V. Cacho y Srta. Cynthia E. Rubio.

Carga horaria para el estudiante: CUARENTA Y OCHO (48) horas - TRES (3) créditos.

Correlativas requeridas:

Regulares: Química de los Agroalimentos, Microbiología de los Agroalimentos y Nutrición (regular).

Modalidad: Curso

3. FUNDAMENTACIÓN

La carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos tiene como propósitos específicos formar profesionales idóneos en el desempeño de las actividades relacionadas con la gestión de la calidad alimentaria. Involucra mantener una especial atención sobre la calidad higiénica de los alimentos y disminuir la contaminación cruzada.

En ese marco, la asignatura cumple con un entrenamiento específico que le permitiría al alumno controlar la calidad alimentaria en las escuelas municipales, y proponer las medidas correctivas.

4. OBJETIVOS

Al concluir el curso el estudiante deberá estar capacitado para:

- Establecer los parámetros de calidad mínimos para alimentos elaborados para los comedores escolares
- Identificar correctamente los puntos involucrados con la calidad higiénica de los alimentos elaborados
- Manejo de los alimentos (HACCP y BPM).

5. CONTENIDOS

Contenidos desarrollados

Introducción:

1. Importancia de la higiene en los alimentos elaborados.

Los alimentos y la elaboración, Principios básicos.

Procesos de elaboración en línea fría. Proceso de elaboración en línea caliente.

2. Contaminación cruzada. Peligros. Enfermedades transmitidas por alimentos. Control de los peligros

3. Instalaciones, utensilios y aparatos. Diseños de parámetros y estructuras.

Ventilación, iluminación. Máquinas y utensilios.

4. Personal involucrado: Entrenamiento y supervisión (prevención y protección). Refuerzos visuales.

5. Manejo de los alimentos
Ingredientes. Características. Acondicionamiento.
Almacenaje
Preparación. Cocción
Transporte
6. Planilla del auditor
7. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
8. Procedimiento para la aplicación de una gestión HACCP en comedores.

Estudio de casos en base a la composición de los alimentos distribuidos a los estudiantes en edad escolar temprana, en los comedores escolares.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

La metodología de enseñanza será Clases teóricas con estudio del método de casos

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

El curso será evaluado con un examen escrito que incluirán el desarrollo de un concepto teórico, un oral (presentación de un caso) y un escrito sobre el seminario. La calificación final será igual o superior a 4 (cuatro) puntos, lo cual implica el logro del 60 % del contenido del curso. El estudiante que no alcance esa calificación resultará “libre” como única condición alternativa. No se considerará la opción de la aprobación de la asignatura en carácter de “alumno libre”.

Para la acreditación de la asignatura se requerirá, además de la aprobación de las evaluaciones, acreditar un mínimo de 75 % de asistencia a las clases teóricas.

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Bibliografía obligatoria

1. Gala Díaz Langou, Pablo Bezem, Carolina Aulicino, Estefanía Cano y Belén Sánchez. 2014.
2. DOCUMENTO DE TRABAJO N°121. Los modelos de gestión de los servicios de comedores escolares en Argentina
3. Velda, C.; Repetto, F.; Díaz Langou, G.; Bezem, P.; Sánchez, B. y Cano, E. (marzo de 2014). Comer en la escuela: nueve acciones para mejorar la gestión de los comedores escolares. Documento de Políticas Públicas / Recomendación N°131. Buenos Aires: CIPPEC.
4. June Payne-Palacio, Monica Theis. 2016. Foodservice Management Principles and Practices. Ed. Pearson Education. Inglaterra.
5. ASO FOOD. 2003. HACCP. Editorial Acribia. Zaragoza, 280p.
6. E. Montes, I. Lloret y M.A. Lopez. 2005. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Diseño y Gestión de cocinas. Ed. Diaz de Santos. España
7. E. Montes, I. Lloret y M.A. Lopez. 2009. Diseño y Gestión de cocinas Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 2 Ed. Diaz de Santos. España

8.2. Bibliografía complementaria

- Moreiras O, Ansón R, Ávila JM, Beltrán B, Cuadrado C, Varela G. “Alimentación en Escolares”. Edita: Ayto. Villanueva de la Cañada. Concejalía de Sanidad y Consumo. 2005.
- WHO (World Health Organization). “Energy and protein requirements”. Report of a joint FAO/WHO/UNU. Expert Consultation. Technical Report. Series 724. World Health Organization, Ginebra, 1985; 71-80.

CL.



Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

1821 Universidad de Buenos Aires

Número:

Referencia: ANEXO de la asignatura optativa “Capacitación de los Controladores de la Calidad Higiénica de los Alimentos para los Comedores Escolares” para la carrera de Licenciatura de Gestión de Agroalimentos - CUDAP: TRI-UBA 40.329/19

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.