

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN					
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD					
MÓDULO		I			
UNIDAD CURRICULAR		Control de Inocuidad en Alimentos y Bebidas I			
CRÉDITO EDUCATIVO		5			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 48	Horas semanales: 3		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular contribuye a formar un profesional que manipule alimentos y bebidas de forma adecuada, crítica y responsable para asegurar la inocuidad durante todas las etapas de la cadena alimentaria, de acuerdo a los estándares de calidad que se establecen en la reglamentación nacional e internacional.

II) Resultados de aprendizaje

- 1) Identifica y caracteriza los aspectos y riesgos de la contaminación de alimentos que inciden en la inocuidad en cada etapa de la cadena alimentaria para implementar acciones de prevención y control que aseguren la calidad higiénico - sanitaria de los alimentos en su entorno profesional.
- 2) Comprende las causas y consecuencias que tienen para la salud las Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAs) para tomar decisiones críticas en cuanto a los cuidados necesarios para la prevención y control.
- 3) Aplica Buenas Prácticas de Higiene (BPH), de Fabricación (BPF) y de Manufactura (BPM) en todas las etapas de la cadena alimentaria en donde se desempeña como profesional para evitar peligros que puedan afectar la inocuidad de los alimentos y por consecuencia la salud de los consumidores.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Contaminación de alimentos.
2. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
3. Buenas Prácticas de Higiene (BPH), de Fabricación (BPF) y de Manufactura (BPM)

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Definiciones (Contaminación, contaminante, alimento inocuo, contaminado, adulterado, alterado, falsificado, etc.)
- 1.2 Tipos de contaminación en alimentos.
- 1.3 Vías de contaminación de alimentos.

1.4 Peligros en los alimentos (físicos, químicos y biológicos).

1.5 Factores que inciden en el desarrollo de microorganismos (tiempo, temperatura, oxígeno, acidez, actividad de agua, composición, etc.)

2.1 Definiciones.

2.2 Enfermedades más comunes.

2.3 Alimentos de riesgo.

2.4 Causas y síntomas.

2.5 Vías de transmisión.

2.6 Prevención.

3.1 Definiciones.

3.2 Reglamentación nacional.

3.3 Higiene, vestimenta y hábitos higiénicos del manipulador de alimentos.

3.4 Higiene de maquinaria, herramientas y áreas de manipulación. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

3.5 Recepción, almacenamiento y rotación de materia prima.

3.6 Puntos críticos de control en la producción y manipulación de alimentos.

3.7 Manejo integral de plagas y de residuos.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla de forma presencial. Se sugiere el diseño de actividades de aprendizaje creativas, orientadas a la resolución de casos o problemas comunes en el entorno profesional específico de la carrera. Los contenidos deben ser fundamentados científicamente y tecnológicamente. Se entiende pertinente promover el uso de la tecnología y considerar los aspectos socioculturales, así como intereses individuales y colectivos que faciliten el aprendizaje y puedan evidenciar el desarrollo de competencias.

En cuanto a la evaluación, deberá ser continua y formativa, representativa de la formación. El estudiante deberá conocer las formas en que será evaluado desde el inicio de la unidad curricular. Se sugiere el empleo de técnicas creativas que impliquen resolución de problemas, proyectos, eventos, etc. y el uso de instrumentos como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación.

VI) Bibliografía

Cabrera, L., & Ovalle, W. (2018, August 7). Manual para manipuladores de alimentos.

Alumno. Iris Paho. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

<https://iris.paho.org/handle/10665.2/31169>

IMPO. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

<https://www.impo.com.uy/bases/indices-to/315-1994>

Intendencia de Montevideo. |. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf

Manual para manipuladores de alimentos. Instructor. (2018, August 8). Iris Paho.

Retrieved

(February 1, 2024). Recuperado de:

<https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170>

Manual para manipuladores de alimentos | MSP. (2019, March 13). GUB.UY.

Retrieved

(February 1, 2024). Recuperado de:

<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/manual-para-manipuladores-alimentos>

Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos. Retrieved (February 1, 2024).

Recuperado de:

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf

Pappano, D. B., & Aciar, R. (2011). Manual de aplicación de HACCP en industrias de aceite de oliva: Procedimientos y registros para una correcta aplicación del sistema HACCP. Editorial Académica Española.