



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



CALIDAD, INOCUIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Módulo I

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Semipresencial

Carga horaria semanal: 2 horas

Créditos educativos: 3



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular está orientada a formar profesionales capaces de manipular alimentos y bebidas de manera adecuada, crítica y responsable. Su principal objetivo es garantizar la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas que involucran la preparación, manejo y servicio de alimentos, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos en el sector gastronómico. Además, se promueve la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria nacional e internacional, brindando al estudiante de las herramientas necesarias para llevar a cabo de manera ética y responsable los procesos de pastelería, cocina y servicio.

Se enfatiza en la importancia de las prácticas seguras en la selección, almacenamiento, preparación y presentación de alimentos, minimizando cualquier posibilidad de contaminación, así como en la higiene y seguridad del manipulador. Se brindan herramientas prácticas para que los estudiantes identifiquen y apliquen medidas de control integral adaptadas a los procesos específicos.

II) Resultados de aprendizaje

Incorpora los sistemas de gestión de calidad alimentaria en la producción de alimentos, con el fin de realizar acciones y aplicar instrumentos de control durante los procesos de manipulación para ofrecer productos que cumplan con los estándares de calidad sensorial, nutricional y de seguridad establecidos en la normativa.

Identifica y controla los riesgos que amenazan la inocuidad alimentaria en cada etapa del proceso de producción y servicio para tomar decisiones críticas y ejecutar medidas de prevención de ETAS.

Interpreta la legislación alimentaria que regula, entre varios aspectos, las Buenas de Manufactura (BPM) y la seguridad y prevención de accidentes en el área de trabajo con el fin de actuar conforme a lo que establece la normativa para protegerse a sí mismo y al consumidor, y asegurar la inocuidad de los productos.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. CALIDAD ALIMENTARIA

2. INOCUIDAD ALIMENTARIA

3. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Calidad alimentaria

1.1. Definición de calidad

1.1.1. Higiénico - sanitaria

1.1.2. Nutricional

1.1.3. Sensorial

1.2. Factores que afectan la calidad de los alimentos.

1.3. Evaluación de calidad.

1.3.1. Evaluación de proceso.

1.3.1.1. Puntos de control de calidad nutricional, microbiológica y sensorial durante el proceso de manipulación (compras, recepción, almacenamiento, elaboración, distribución y servicio).

1.3.1.2. Instrumentos de control de calidad.

1.3.1.2.1. Metrológicos

1.3.1.2.2. Normativos

1.3.1.2.2.1. Normas legales

1.3.1.2.2.2. Ficha técnica

1.3.1.2.2.3. Diagramas de flujo

1.3.1.2.2.4. Especificaciones

1.3.1.2.3. Tecnológicos

1.3.1.2.3.1. Buenas prácticas

1.3.1.2.3.2. Procesos estandarizados

2. Inocuidad Alimentaria

2.1. Definiciones

2.1.1. Alimento, alimento inocuo, contaminado, adulterado, alterado, falsificado, contaminación, contaminante, etc.)

2.2. Principios de la inocuidad alimentaria y su importancia en la protección de la salud pública.

2.3. Contaminación de alimentos

2.3.1. Tipos de contaminación en alimentos.

2.3.2. Vías de contaminación de alimentos.

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

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

2.3.5. Alimentos de alto y bajo riesgo de contaminación.

2.4. Enfermedades transmitidas por alimentos (Etas).

2.4.1. Causas más comunes

2.4.1.1. Infecciones

2.4.1.2. Intoxicaciones

2.4.2. Enfermedades más comunes.

2.4.2.1. Características y síntomas

2.4.2.2. Agente causal y vías de transmisión.

2.4.2.3. Alimentos involucrados en cada una

2.4.2.4. Medidas de prevención y control

3. Legislación Alimentaria

3.1. Reglamentación nacional e internacional.

3.1.1. Disposiciones del Reglamento Bromatológico Nacional, Reglamento Técnico MERCOSUR, FAO e Intendencias Departamentales.

3.1.2. Manipulador de alimentos

3.1.2.1. Responsabilidad

- 3.1.2.2. Higiene, vestimenta, estado de salud, etc
- 3.1.2.3. Acreditación de carné de manipulador de alimentos
- 3.1.3. Buenas Prácticas de Manufactura
 - 3.1.3.1. Buenas prácticas en: Recepción, almacenamiento, producción, servicio, etc. Circulación del alimento durante la producción y el servicio (Marcha hacia adelante, etc.)
 - 3.1.3.2. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Manejo integral de plagas y de residuos. HACCP. Normas ISO /UNIT
- 3.1.4. Seguridad en la cocina
 - 3.1.4.1.1. Riesgos comunes en la cocina e identificación de peligros
 - 3.1.4.1.2. Técnicas seguras para el manejo de herramientas y equipos: hornos, amasadoras, batidoras, freidoras, etc.
 - 3.1.4.1.3. Prevención de accidentes (cortes, caídas, quemaduras, etc)
 - 3.1.4.1.4. Emergencias y primeros auxilios. Procedimientos para manejar situaciones de emergencia, como incendios, intoxicaciones alimentarias y accidentes con equipos de cocina.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla de forma semipresencial, con un encuentro presencial mensual en el centro educativo, un encuentro virtual sincrónico mensual que deberá quedar grabado y disponible en la plataforma educativa y clases asincrónicas que se destinarán a realizar actividades formativas y evaluativas con retroalimentación. Todas las actividades deberán quedar registradas en la plataforma educativa y disponible para la consulta del estudiante durante el curso. 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 científica 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 permitan evidenciar

el desarrollo de competencias.

La evaluación debe ser continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa de su progreso. Además, resulta relevante coordinar actividades integradoras que conecten todas las unidades curriculares del semestre y se realicen en espacios diversos, con el objetivo de promover una formación más holística y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio, los recursos educativos y la bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, con el fin de permitir al estudiante autogestionar el aprendizaje y consultar cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán allí las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de la misma y la retroalimentación correspondiente a cada una de las actividades.

VI) Bibliografía

Cabrera, L. y Ovalle, W. (2018). *Manual para manipuladores de alimentos*.

Alumno. Iris Paho. Retrieved. Recuperado de:

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

Cabrera, L. y Ovalle, W. (2018). *Manual para manipuladores de alimentos*. Instructor. Iris

Paho. Retrieved. Recuperado de: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170>

Federación Empresaria, Hotelera, Gastronómica de la República Argentina (s/f). *Manual de seguridad e higiene en Hotelería y Gastronomía*. Recuperado de: https://www.aehglp.org.ar/material/manual_de_seguridad_e_higiene_en_hoteleria_y_gastronomia.pdf

IMPO (1994). *Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994*. Montevideo: Intendencia de Montevideo. Recuperado de: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/315-1994>

Ministerio de Economía – Argentina (s/f). *Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas*. Recuperado de: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>

Ministerio de Salud Pública - Uruguay (2019). *Manual para manipuladores de alimentos*. Recuperado de: <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/manual-para-manipuladores-alimentos>

OPS/OMS (2025). *Manipuladores de Alimentos – Instructor*. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>

Ortega Ibarra, E. (2018). “Seguridad alimentaria y nutricional, higiene e inocuidad: fundamentos microbiológicos.” En: *UVserva*, (3). Recuperado de: <https://doi.org/10.25009/uvs.v0i3.2542>