



HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS	
Escuela	DESARROLLO SOCIAL
Carrera	TECNICO EN ALIMENTACION Y NUTRICION
Código Asignatura	315
Ubicación en el Plan de Estudios	TERCER SEMESTRE
Pre requisitos	Producción y Tecnología de los Alimentos (210)
Horas semanales	04
Horas semestrales	72
Aprobado por	Cristina Rodríguez Riveros – Directora de Escuela de Desarrollo Social
Fecha de elaboración	I / 2006
Autorización Dirección Académica	María Gabriela Montero Barrera
Autorización Secretaría de Estudios	Guillermo Araya Huerta



OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Aplicar técnicas y habilidades en materia de control e higiene de alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar y aplicar los rangos de temperaturas adecuados para evitar la proliferación de microorganismos.
- Aplicar técnicas de correcta manipulación e higiene de alimentos.
- Reconocer las alteraciones que pueden sufrir los alimentos y las enfermedades que pueden causar, evaluando el impacto que las mismas tienen en la salud humana.
- Aplicar los controles necesarios para la prevención de contaminación de alimentos.

UNIDADES PROGRAMATICAS

UNIDAD Nº	HORAS	TITULO UNIDAD
1	18	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
2	24	ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS
3	18	ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIA
4	12	CONTROLES DE CALIDAD



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 1.1 Concepto y definiciones.
- 1.2 Normas de manipulación y almacenamiento.
 - a) Temperaturas de preparación
 - b) Tiempos de preparación
 - c) Espacios físicos

2. ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS

- 2.1 Alteraciones químicas
- 2.2 Alteraciones físicas.
- 2.3 Alteraciones microbiológicas
 - a) Contaminación
 - b) Contaminación cruzada
 - c) Control de microorganismos.

3. ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIA

- 3.1 Hepatitis, tifoidea, salmonelosis.
- 3.2 Formas de transmisión.
- 3.3 Tiempos de incubación.
- 3.4 Prevención.

4. CONTROLES DE CALIDAD

- 4.1 Análisis de alimentos.
- 4.2 Normas ISSO 9000.
- 4.3. Puntos críticos de control.

METODOLOGIAS A APLICAR

Exposición del docente para introducir y sistematizar los contenidos de las distintas unidades programáticas.

Análisis y estudio de los documentos de trabajo y de los diversos materiales que se presenten en clase.

Realización de las diferentes actividades que se propongan en el desarrollo de las clases, ya individualmente o en grupo.

Talleres de manipulación de alimentos.

Análisis de caso sobre una situación didáctica.

Lectura y análisis de selecciones de los textos de la bibliografía de la asignatura.

Desarrollo de ejercicios en laboratorio.

Salidas a terreno con pautas de observación y evaluación.

Utilización de documentos asociados a la práctica laboral.

SISTEMA Y MECANISMOS DE EVALUACIÓN

Durante el semestre se aplicarán, a lo menos, tres evaluaciones parciales para medir el logro de los objetivos de cada unidad temática. Al término de cada semestre se aplicará una prueba con carácter global para medir el grado de logro del objetivo de la asignatura.

Las evaluaciones parciales se ponderarán en un 60% de la nota final; la prueba global tendrá una ponderación del 40%.

El rendimiento mínimo en cada evaluación no podrá ser inferior al 60%

Las evaluaciones parciales serán:

- Pruebas de aplicación y de resolución de situaciones problemas.
- Análisis de casos con exposición de resultados.
- Trabajos prácticos.
- Controles de Lectura.



BIBLIOGRAFIA

1. Desarrollo y Aplicación HACCP-Fundación Chile-2001
2. Manual Técnico de Higiene, limpieza y desinfección de alimentos –
Leveau, JY – Editorial CIT – 2002
3. Fundamentos de Ciencia Toxicológica – Bello, José – CIT - 2001