



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **923/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **17 de diciembre de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-4092/2019, mediante el cual la Lic. Analía CATAcata, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, eleva planificación docente de la asignatura **HIGIENE Y SANEAMIENTO** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Tercer Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la docente Lic. Analía CATAcata ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Higiene y Saneamiento, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 19/2019, de fecha 17 de diciembre de 2019, con el voto favorable de los QUINCE (15) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **HIGIENE Y SANEAMIENTO** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Tercer Año de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **923/2019**.

HIGIENE Y SANEAMIENTO

CARRERA: Licenciatura en Bromatología – Plan de Estudios Ajuste Curricular 2008

CORRESPONDE AL AÑO ACADÉMICO: 3º año 2º cuatrimestre

CARGA HORARIA: 90 hs

DOCENTE A CARGO: Lic. Analía CATAcata

PROGRAMA ANALÍTICO Y DE EXAMEN

Programa Analítico

Unidad Nº1: HIGIENE

Contenido: Definición de Higiene. Aplicación de la Higiene y Seguridad. Ámbitos de aplicación. Higiene Alimentaria. Tipos de Componentes de Limpieza: Sanitización. Agentes. Propiedades.

Unidad Nº 2: DESINFECCION

Contenidos: Conceptos actuales de desinfección y antisepsia. Mecanismos de acción desinfectante. Clasificación y características generales de desinfectantes. Productos de limpieza: tipos, características, ventajas y desventajas. Dinámica de la desinfección, factores que participan. Concentración, relación tiempo de contacto, acción, temperatura, reacción del medio, sustancias extrañas. Aplicación de la desinfección al agua y agua de bebida, residuales, alimentos, ambientes.

Unidad Nº 3: EFLUENTES

Contenidos: Definición. Clasificación. Composición. Tratamiento de aguas residuales. Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO). Gestión de los efluentes en la producción de alimentos.

Unidad Nº 4: RELACION DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO CON LA LEY NACIONAL 19.587

Contenidos: Higiene. Objetivos de una Higienización perfecta. Fases de la higienización Aspectos relevantes de la Ley Nacional 19.587 y su decreto reglamentario. Limpieza de las áreas de trabajo. Ventilación. EPP. Protección contra incendios en la cadena alimentaria. Señalización.

Unidad Nº 5: INSTALACIONES

Contenidos: El agua. Características sanitarias de la planta y los equipos de procesamiento de alimentos. Biofilm: estructura, desarrollo, eliminación. Habilitación, hoja de seguridad y ficha técnica. Verificación, métodos y medidas correctivas. Registros. Equipos: definición, descripción y análisis de equipos, máquinas y accesorios. Materiales:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Descripción y análisis. Tipos, usos, ventajas e inconvenientes. Factores que influyen los sistemas: endógenas y exógenas.

Unidad N°6: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Contenidos: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Limpieza y desinfección: Factores que influyen en la eficacia de la limpieza. Procedimientos y métodos de limpieza. Importancia de la limpieza y desinfección. Confección de planillas. Desarrollo, tipos, formatos. Requerimientos legales

Unidad N° 7: PLAGAS

Contenidos: Manejo integrado de plagas: Introducción. Requerimientos normativos. Definición de plagas. Tipos de Plagas. Hábitos. Diagnóstico. Productos y equipos de aplicación. Habilitaciones. Requisitos legales. Métodos de Control: biológicos, físicos y tratamiento post aplicación. Programa de control de plagas. Procedimientos. Etapas de implementación. Responsable del control.

Unidad N°8: PLANEAMIENTO

Contenido: Concepto de planeamiento y organización. Estudio de un Sistema de organización (lineal, lineal y conjunto, combinado, comité, mutual). Organización del Saneamiento. Ubicación en el organigrama Seguridad. Noxa. Mapa de riesgo. Normas de convivencia y normas de seguridad. Costos (interpretación e incidencia de las mismas)

Programa de Examen

Unidad N°1: HIGIENE

Contenido: Definición de Higiene. Aplicación de la Higiene y Seguridad. Ámbitos de aplicación. Higiene Alimentaria. Tipos de Componentes de Limpieza: Sanitización. Agentes. Propiedades.

Unidad N° 2: DESINFECCION

Contenidos: Conceptos actuales de desinfección y antiseptia. Mecanismos de acción desinfectante. Clasificación y características generales de desinfectantes. Productos de limpieza: tipos, características, ventajas y desventajas. Dinámica de la desinfección, factores que participan. Concentración, relación tiempo de contacto, acción, temperatura, reacción del medio, sustancias extrañas. Aplicación de la desinfección al agua y agua de bebida, residuales, alimentos, ambientes.

Unidad N° 3: EFLUENTES

Contenidos: Definición. Clasificación. Composición. Tratamiento de aguas residuales. Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO). Gestión de los efluentes en la producción de alimentos.

Unidad N° 4: RELACION DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO CON LA LEY NACIONAL 19.587



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Contenidos: Higiene. Objetivos de una Higienización perfecta. Fases de la higienización Aspectos relevantes de la Ley Nacional 19.587 y su decreto reglamentario. Limpieza de las áreas de trabajo. Ventilación. EPP. Protección contra incendios. Señalización. Matafuego. Definición. Clasificación. Uso del matafuego

Unidad Nº 5: INSTALACIONES

Contenidos: El agua. Características sanitarias de la planta y los equipos de procesamiento de alimentos. Biofilm: estructura, desarrollo, eliminación. Habilitación, hoja de seguridad y ficha técnica. Verificación, métodos y medidas correctivas. Registros. Equipos: definición, descripción y análisis de equipos, máquinas y accesorios. Materiales: Descripción y análisis. Tipos, usos, ventajas e inconvenientes. Factores que influyen los sistemas: endógenas y exógenas.

Unidad Nº6: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Contenidos: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Limpieza y desinfección: Factores que influyen en la eficacia de la limpieza. Procedimientos y métodos de limpieza. Importancia de la limpieza y desinfección. Confección de planillas. Desarrollo, tipos, formatos. Requerimientos legales

Unidad Nº 7: PLAGAS

Contenidos: Manejo integrado de plagas: Introducción. Requerimientos normativos. Definición de plagas. Tipos de Plagas. Hábitos. Diagnóstico. Productos y equipos de aplicación. Habilitaciones. Requisitos legales. Métodos de Control: biológicos, físicos y tratamiento post aplicación. Programa de control de plagas. Procedimientos. Etapas de implementación. Responsable del control.

Unidad Nº8: PLANEAMIENTO

Contenido: Concepto de planeamiento y organización. Estudio de un Sistema de organización (lineal, lineal y conjunto, combinado, comité, mutua). Organización del Saneamiento. Ubicación en el organigrama Seguridad. Noxa. Mapa de riesgo. Normas de convivencia y normas de seguridad. Costos (interpretación e incidencia de las mismas)