



INTENSIFICACION EN MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA

PROGRAMA DE LA MATERIA:

(662) MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II

Resol. (CD) N° 880/07

1.- Denominación de la actividad curricular.

662- Microbiología de los Alimentos II
Carga Horaria: 25 hs.

2- Objetivos

- Conocer los principios de los sistemas de calidad para el aseguramiento de productos
- Aplicar las medidas de prevención y control para la elaboración de alimentos
- Analizar las características epidemiológicas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos

3.-Contenidos

Unidad 1

Calidad

Introducción a la filosofía de la calidad. Conceptos generales sobre gestión de la calidad en agroindustrias. Calidad por prevención. Proveedores. Trazabilidad Recall de productos.

Aseguramiento de la calidad. Mejora continua.

Normas ISO 9001:2000: conceptos generales. Certificación. Auditorias de calidad

Unidad 2

Enfermedades transmitidas por Alimentos

Epidemiología de las ETA. Parámetros que afectan la supervivencia, desarrollo y muerte de los microorganismos. Combinación de factores. Teoría de las vallas y su aplicación.

Unidad 3

Microorganismos productores de ETA

Características de los principales patógenos: *Salmonella sp*; *Shigella dysenteriae*; *E. coli* enterohemorrágico; *Listeria monocytogenes*; *Yersinia enterocolitica*; *Campilobacter jejuni*; *Vibrio cholerae, parahaemolyticus y vulnificus*; *Clostridium spp*; Virus entéricos; Enfermedades a priones; Mohos micotoxigénicos

Alimentos implicados. Período de incubación; sintomatología; Epidemiología. Profilaxis.

Unidad 4

Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)

Principios generales de higiene. Rol del veterinario en la industria y en organismos

oficiales. Definiciones. Principios en los que se basa. Aplicación en la producción primaria y en establecimientos elaboradores / comercializadores de alimentos. Capacitación de los manipuladores. Características de los manuales. Reglamentación nacional e internacional. Ejemplos.

Unidad 5

Procesos Operativos Estandarizados de Limpieza y desinfección (SSOP)

Conceptos generales de limpieza. Metodología de trabajo. Redacción de plan de trabajo. Principios para la redacción del manual de procedimientos e instructivos de trabajo. Capacitación del personal.

Unidad 6

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control (HACCP)

Conceptos generales. Definiciones. Su inserción dentro de un programa de aseguramiento de la calidad. Prerrequisitos. Introducción a los peligros y su clasificación. Principios. Pasos para su implantación y seguimiento. Ejemplos en los diferentes tipos de industrias. Legislación.
Norma ISO serie 22000.

4.- Descripción Analítica de las Actividades Teóricas y Prácticas -

- Unidad 1** Clase teórica expositiva sobre temas de calidad.
Actividad práctica con resolución de problemas sobre trazabilidad, recuperación de productos y auditorías
- Unidad 2** Exposición oral. Recordatorio de los parámetros de crecimiento
Trabajo grupal: análisis de casos para profundizar el concepto de factores combinados y teoría de vallas
- Unidad 3** Actividad grupal: análisis e interpretación de textos sobre los principales patógenos. Elaboración de recomendaciones para la prevención
- Unidad 4** Clase teórica –práctica, con breve exposición introductoria y actividad grupal: redacción de manual de GMP
- Unidad 5** Trabajo grupal: lectura y análisis de papers sobre el tema.
redacción de procedimientos de trabajo y material para capacitación a manipuladores
- Unidad 6** Introducción teórica.
Trabajo grupal: elaboración de plan HACCP modelo para diferentes industrias

Actividades por clase

- 1 Calidad
- 2 Enfermedades transmitidas por alimentos

- 3 Microorganismos productores de ETA
- 4 GMP SSOP
- 5 HACCP
- 6 Evaluación

5.-Correlatividades

Según plan de estudios

Aprobada
636- Microbiología de los Alimentos I

6.- Evaluación

De acuerdo a normas vigentes

7.- Bibliografía

Título	Autor(es)	Editorial	Año de edición
Microbiología Moderna de los alimentos	Jay, J. M.	Acribia	1994
Microbiología de los alimentos 1, 2, 5	ICMSF	Acribia	2000
Ecología microbiana. Tomos I y II	ICMSF	Acribia	2001
Microorganismos de los Alimentos 6	ICMSF	Acribia	2001
HACCP enfoque práctico	Mortimore, S	Acribia	2001
GMP y HACCP	Varios	OPS-OMS	2001
Alimentos seguros: microbiología	Forsythe Stephen j.		2003
Autodiagnóstico de la calidad higiénica en la industria	Sancho	Mundi prensa	1998

agroalimentaria

Comer sin riesgos I y II Rey, A; Silvestre, A.

Hemisferio Sur 2005

II

Código Alimentario Argentino

Norma IRAM 9001:2000

Norma IRAM 22000

Publicaciones periódicas

Journal of Food Protection

Food Control

Food Science and Technology

www.iso.org

www.asq.org

www.sqconline.com

www.mic.sgmjournal.org

www.FoodSafety.org

www.foodnetbase.co

www.ift.org

www.dh.sa.gov.au

www.adelaide.edu.au

www.aam.org.ar

www.haccp.alliance.org

www.onudi.org.ar

www.espanol.ucanr.org

www.safefoodnetwork.com

www.foodlink.org.uk