

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: HIGIENE Y SANEAMIENTO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-3113	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 3	SEMESTRE V
HORAS SEMANALES 3	TOTAL HORAS SEMESTRE 48		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 0	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
<p>Análisis microbiológicos y tipos de microorganismos (patógenos y no patógenos) presentes en los alimentos. Sustratos y temperaturas de crecimiento. Técnicas de muestreo para análisis microbiológicos. Procesos tecnológicos y características de equipos empleados en la industria alimentaria. Conocimientos de titulaciones, cálculo y expresión de concentraciones.</p>			
OBJETIVO GENERAL			
<p>Al finalizar el curso el estudiante estará en capacidad de evaluar los factores ambientales y de planta física que influyen en los aspectos sanitarios en la Industria Alimentaria y aplicar de manera racional planes de higiene y saneamiento de planta y equipos.</p>			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
<ol style="list-style-type: none"> I. IMPORTANCIA DE LAS PRÁCTICAS SANITARIAS. II. CRITERIOS PARA LA UBICACIÓN Y DISEÑO DE UNA PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS. III. CRITERIOS PARA LA UBICACIÓN Y DISEÑO DE EQUIPOS. IV. FUENTES DE CONTAMINACIÓN EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS. V. CALIDAD DEL AGUA A UTILIZAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. VI. OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA PLANTA PRODUCTORA DE ALIMENTOS. VII. INSPECCIÓN DE UNA INDUSTRIA ALIMENTARIA. VIII. DESECHOS INDUSTRIALES. IX. INSPECCIÓN SANITARIA X. ACCIDENTES XI. SEGURIDAD INDUSTRIAL XII. ENFERMEDADES OCUPACIONALES XIII. PRIMEROS AUXILIOS 			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Hayes, P.R. 1997. Microbiología e Higiene de los Alimentos. Acribia. Zaragoza, España. • Larrañaga, I.; Carballo, J.; Rodríguez, M. y Fernández, J. 1999. Control e Higiene de los Alimentos. McGraw-Hill. México. • Puig-Duran, J. 1998. Ingeniería, Autocontrol y Auditoria de la Higiene en la Industria Alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, España. 			