**Higiene de los Alimentos II**

UNIDAD 2 Programas de Limpieza y Desinfección

**Objetivos particulares de la unidad:**

1-Adquirir habilidad en la elaboración, ejecución y control de Programas de Limpieza y desinfección en los establecimientos de alimentación colectiva.

2-Desarrollar los contenidos más actualizados sobre los métodos de limpieza y desinfección así como de los desinfectantes, desengrasantes y desincrustantes mas utilizados.

3- Dominar la norma cubana de requisitos sanitarios de limpieza y desinfección.

**Sistema de Contenido:**

* Programa de Limpieza y desinfección. Concepto. Ventajas de su aplicación. Requisitos y componentes
* Limpieza y Desinfección. Clasificación. Métodos más modernos.
* Detergentes, desinfectantes, desengrasantes, desincrustantes
* Norma Cubana. Requisitos higiénicos sanitarios de Limpieza y desinfección.
* Elaboración de programas. Requisitos generales y por áreas de la instalación o procesos

**Orientaciones metodológicas:**

Se estudiaran los Programas de limpieza y desinfección, los elementos que la integran, la importancia de su aplicación para garantizar la inocuidad. Se desarrollaran los métodos que existen en el mundo y en Cuba.para desarrollar estas acciones Se enfatizará en el modo de aplicación, dosis, funciones específicas y generales, desventajas de las sustancias desinfectantes, desengrasantes y desincrustantes. Se enseñará el diseño. Implementación y vigilancia de los PLD

El estudiante profundizará en los contenidos abordados en la unidad.

NOTA: Cuentan con todo el material de apoyo, entregado desde inicio de curso.

**Bibliografía**

**Básica**

1-. Temas de Higiene de los Alimentos En: Caballero Torres A. y colab editorial de Ciencias médicas 2007, 386-99. CENDA. 1692-2007. ISBN 978-959-212-363-2.http: infomed.sld.cu/servicios/libros.

2- Manual para el manejo inocuo de los alimentos en hospitales. En Diaz Lorenzo T.Editorial de Ciencias médicas, 2010 (en editorial)

**Complementaria**

1. Guía para el establecimiento del sistema de vigilancia epidemiológica y el estudio de las enfermedades transmitidas por alimentos, MINSAP, 2001

2. Programa Nacional de vigilancia de contaminantes en alimentos y agua. MINSAP, 1999.

 3. Jiménez Acosta S y colaboradores. Guía práctica para el Manejo alimentario y nutricional de grupos vulnerables en situaciones de emergencia. Editorial Molino Trey, 2007

4. Avances en Toxicología de Contaminantes Químicos en Alimentos. Ed. Cyted-D y Universidad de Santiago de Chile, Chile, 2002., 127 p. Díaz Schwartz O. y García Roché M.O.

6-ICMSF 1980. Ecología Microbiana de los Alimentos 1. Factores que afectan el crecimiento de los microorganismos en los alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza España

**Auxiliar**

1.Higiene del Medio Tomo II

2.Jay M. Jay. Microbiología Moderna de los Alimentos. Editorial Acribia, S. A. 1992

3. Manual de inspección de los alimentos. Serie Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 14-5. Roma, 1984

4. Manual de control de la calidad de los alimentos. Serie Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 14-9. Roma, 1988

5. Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos. MINSAP, 2001

6. Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. “Requisitos generales. Higiene de los Alimentos”. Suplemento al Volumen 1B. Roma. 1999.