



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ingeniería de Procesos
Area: Tecnología en Alimentos

(Programa del año 2024)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 15/04/2024 17:59:11)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Legislación	LICENCIATURA EN	Ord. N°	2024	1° cuatrimestre
		6/21		

BROMATOLOGÍA

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BATLLE, TERESA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
MURATONA, SILVANA ANALIA	Prof. Colaborador	JTP Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	0 Hs	0 Hs	0 Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/03/2024	21/06/2024	15	60

IV - Fundamentación

Resulta de fundamental importancia el conocimiento por parte de los estudiantes de la Licenciatura en Bromatología la legislación existente en materia alimentaria, del mismo modo que de las técnicas que es necesario aplicar para la generación de legislación adecuada en el caso que deban ser ellos quienes proponen los distintos dispositivos a los órganos de gobierno. El acabado conocimiento de los alcances que el manejo de documentación pública y el actuar en nombre del estado tiene, confiere a los futuros profesionales la seguridad necesaria para actuar en caso de que sea necesario

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Conocer la legislación alimentaria argentina en lo referente a disposiciones de carácter horizontal y de cada uno de sus sectores.

Profundizar sobre los distintos aspectos de interés en el estudio de los alimentos, relacionados fundamentalmente con la legislación en la salud pública, fiscalización, auditorías etc.

Conocer la legislación y su manejo contenido en los principales cuerpos legales en vigencia de los organismos nacionales e internacionales.

Diferenciar los alcances que cada norma tiene, dependiendo de la dependencia u organismo que le dio origen, estableciendo de este modo diferencias entre recomendaciones, acuerdo, leyes, resoluciones, decretos, etc.

VI - Contenidos

UNIDAD N°1: Legislación alimentaria

Legislación alimentaria: sus principio y evolución . Evolución del derecho alimentario. Normativa en el orden Internacional (Codex alimentarius y otras de referencia) Legislación Alimentaria Argentina. Código Alimentario Argentino.

UNIDAD N°2: Condiciones generales

Seguridad general de productos. Regulación de infracciones y sanciones. Controles oficiales de Productos Alimenticios. Registros de Industrias Alimentarias. Manipuladores de Alimentos. Seguridad Alimentaria. Higiene de los productos alimentarios. Aditivos.

UNIDAD N°3: Normas para la rotulación de productos alimenticios

Etiquetado genérico de los productos alimenticios. Etiquetado específico nutricional. Denominaciones de origen. Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas

UNIDAD N°4: Legislación sobre cárnicos y afines

Legislación sobre carnes. Legislación sobre pescados. Legislación sobre huevos y ovoproductos. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

UNIDAD N°5: Legislación sobre leche y productos derivados

Leyes de leche y productos derivados. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

UNIDAD N°6: Legislación sobre farináceos

Leyes sobre harinas, panificación , cereales. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

UNIDAD N°7: Legislación sobre vegetales

Leyes sobre frutas, hortalizas, verduras. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

UNIDAD N°8: Legislación sobre Aditivos alimenticios

Leyes sobre edulcorantes, estimulantes, condimentos y aditivos. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

UNIDAD N°9: Legislación sobre grasas y aceites

Leyes sobre grasas y aceites. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

1.-Actividad de aula de reconocimiento de la legislación alimentaria. Búsqueda de casos de retiro de productos del mercado, cada estudiante expone un caso diferente e interpretará lo que la legislación establece. Se evaluará la aplicación de los conceptos de legislación.

2.-Actividad de aula relacionada a metodología de trabajo y procedimientos ajustados a derecho en comercios, plantas de procesamientos y transportes de alimentos, sobre situaciones hipotéticas propuestas por el profesor. Se evaluará mediante cuestionarios la interpretación y alcance de la legislación de acuerdo al ejemplo planteado.

3.-Actividad de aula sobre interpretación de rótulos de diferentes alimentos y confecciones de rótulos en alimentos propuestos por el profesor. Se evaluará la correcta confección de los rótulos.

VIII - Regimen de Aprobación

A - METODOLOGÍA DE DICTADO DEL CURSO:

Las clases son teórico/práctico, se trasmite los conocimientos a los estudiantes mediante la ayuda de medios audiovisuales introduciendo los nuevos conceptos, luego mediante preguntas y repuestas con participación de todo el estudiantado se repasan los conceptos y se verifica la asimilación de los nuevos conceptos. Durante la interacción de preguntas y respuestas se adicionan ejemplos prácticos de la vida real ya sea por parte de los estudiantes o del docente, para fijar naturalmente los nuevos conocimiento y desde la aplicación práctica de la legislación alimentaria. Mediante la lectura de artículos del Código Alimentario Argentino por parte del estudiante previo a las clases, ayuda a verificar su interpretación de las normas establecidas, terminología específica y alcance de la misma.

B - CONDICIONES PARA REGULARIZAR EL CURSO

Para acceder a la condición de estudiante regular, el estudiante deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Acreditar el 80% de asistencia a los trabajos prácticos de aula.

2. Se realizará una evaluación continua del estudiante mediante la presentación de los temas a ser desarrollado en la actividad práctica, durante el cuatrimestre. Se tomarán dos parciales con sus respectivos recuperatorios según (Ord. CS 32/14). Para regularizar la asignatura el puntaje total no deberá ser inferior a seis puntos.

C – RÉGIMEN DE APROBACIÓN CON EXÁMEN FINAL

El examen final, de modalidad oral, se tomará sobre dos de las bolillas del programa de la asignatura, elegidas al azar por el sistema de bolillero, pero el tribunal podrá efectuar preguntas de relación o integración con las unidades restantes, permitiendo evaluar el dominio alcanzado por el estudiante sobre la totalidad de los contenidos del curso y las competencias necesarias para su futuro desempeño profesional.

D – RÉGIMEN DE PROMOCIÓN SIN EXAMEN FINAL

Para acceder a la condición de estudiante por promoción, el estudiante deberá cumplir los siguientes requisitos: 1. Acreditar el 80% de asistencia a los trabajos prácticos de aula. 2. Se realizará una evaluación continua del estudiante mediante la presentación de los temas a ser desarrollado en la actividad práctica, durante el cuatrimestre. Se tomarán dos parciales con sus respectivos recuperatorios según (Ord. CS 32/14). Para promocionar la asignatura el puntaje total deberá igualar o ser superior a siete puntos.

E – RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA ESTUDIANTES LIBRES

El estudiante que se presente a rendir en condición de libre, deberá aprobar, previo al examen oral una evaluación de carácter práctico, y de modalidad escrita. Este examen escrito se considerará aprobado cuando se responda a un 70% de lo solicitado. La aprobación de esta evaluación práctica solo tendrá validez para el examen teórico final del turno de examen en el cual se inscribió.

IX - Bibliografía Básica

- [1] La Legislación Alimentaria disponible en Word-Wide Web:
- [2] Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>
- [3] Código Alimentario Argentino. ANMAT. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- [4] Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Argentina. <https://www.argentina.gob.ar/agricultura>
- [5] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <http://www.fao.org/home/es/>
- [6] Subproductos y Derivados de origen Animal. Decreto N° 4.238.
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/24788/texact.htm>

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Disponible en Word-Wide Web:
- [2] ANVISA. Ministerio da Saude. Brasil. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>
- [3] Latinoamérica y el Caribe: <http://www.fao.org/docrep/v8300s/v8300s0o.htm>
- [4] Organización Mundial de la Sanidad Animal. <http://www.rr-americas.oie.int/comevet>

XI - Resumen de Objetivos

Estudiar la legislación existente en materia alimentaria, tanto en el orden local como nacional e Internacional vigente y los organismos nacionales e internacionales rectores en materia de fiscalización alimentaria. El manejo de documentación pública y el accionar como futuros profesionales del sector público y privado. Manejo del Código Alimentario y Reglamentos nacionales.

XII - Resumen del Programa

- UNIDAD N°1: Legislación alimentaria
- UNIDAD N°2: Condiciones generales
- UNIDAD N°3: Normas para la rotulación de productos alimenticios
- UNIDAD N°4: Legislación sobre cárnicos y afines
- UNIDAD N°5: Legislación sobre leche y productos derivados
- UNIDAD N°6: Legislación sobre farináceos
- UNIDAD N°7: Legislación sobre vegetales
- UNIDAD N°8: Legislación sobre Aditivos alimenticios
- UNIDAD N°9: Legislación sobre grasas y aceites

XIII - Imprevistos

Podrá considerarse también la posibilidad de realizar el dictado de los contenidos teóricos de la asignatura en forma virtual ante circunstancias de fuerza mayor y/o contingencias sanitarias presentes en el momento de la cursada. En este caso, el aula virtual estará abierta en los días y horas en que se dicta la materia en la presencialidad y se informará con anterioridad a través del grupo de Whatsapp el link de acceso al aula virtual, como así también toda información relevante sobre la metodología a seguir para la aprobación de la asignatura.

XIV - Otros

Aprendizajes Previos:

- Recordar principios elementales de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP.
- Recordar los principales proceso de obtención de las materias primas de origen animal y vegetal
- Recordar las principales características físico-químicas de las materias primas de origen animal y vegetal
- Interpretar criterios microbiológicos de las materias primas, productos en proceso y producto terminado

Detalles de horas de la Intensidad de la formación práctica.

Cantidad de horas de Teoría: 2h semanales destinadas a establecer los principios fundamentales de la de la legislación alimentaria integrándolos con aspectos prácticos relativos a la conservación de alimentos y al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los mismos.

Cantidad de horas de Práctico Aula: 2h semanales dedicadas al entendimiento de las unidades mediante seminarios, búsquedas bibliográficas, actividades preliminares a los TPE, cuestionarios de autoevaluación y lineamientos generales sobre la elaboración de informes de TPE y VEI

Aportes del curso al perfil de egreso:

- 1.5. Conocer la legislación nacional e internacional, requisitos higiénico-sanitarias para participar en inspecciones bromatológicas e higiene en los establecimientos de manufactura de alimentos (Nivel 2)
- 2.2. Identificar los peligros asociados a las diferentes operaciones tanto de los procesos de elaboración, almacenamiento, y transporte, y asociarlos a lo exigido por la legislación así como también en el rotulado de los alimentos (Nivel 2)
- 3.1. Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo (Nivel 1)
- 3.2. Comunicarse con efectividad en forma escrita, oral y gráfica (Nivel 1)

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

Profesor Responsable

Firma:

Aclaración:

Fecha: