



Corresponde a Resolución N° 406/2019

1-CARRERA: MEDICINA VETERINARIA.

2-DEPARTAMENTO: SALUD PÚBLICA Y EPIZOOTIOLOGÍA.

3-ASIGNATURA: PRÁCTICA PROFESIONAL EN NORMAS, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

4- PLAN DE ESTUDIOS: 2011

5-CUERPO DOCENTE

Profesor a cargo: Prof. Adj. (Ex) Otrosky, Roberto Nelson

Auxiliares Docentes: Gentili, Sergio, Sereno, Dora, Forte Mariana, Schiaffino, Belen y Beccares, Guillermo

6-REGIMEN DE CURSADA: Bimestral. Presencial

7-CARGA HORARIA:

- Carga horaria total de la asignatura: 50 hs.
- Carga horaria total semanal: 1º semana: 15 hs. 2º semana 40 hs.
- Cantidad de semanas: 2 semanas.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad teórica: 8 hs. semanales.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad práctica: 34 hs semanales.

8- OBJETIVOS GENERALES Y PARTICULARES:

Objetivos Generales:

-Formación de un profesional capaz de liderar la gestión para el mejoramiento de la Seguridad, Higiene y Calidad de los Alimentos.

-La Calidad y Seguridad de los Productos Alimenticios debe considerarse prioritaria, requisito indispensable para cumplir con las expectativas de los consumidores.

Objetivos Particulares:

- El médico veterinario se encuentra capacitado para ejercer la función y misión de garantizar la salud pública referida a la calidad y seguridad de los alimentos.

-Conocer y aplicar sistemas preventivos para garantizar la seguridad de los alimentos, evitando que estos sean causas de enfermedades de origen alimentario.

La aplicación de los sistemas de calidad alimentaria se ha venido expandiendo rápidamente a nivel mundial, su implementación y la versatilidad en su aplicación a las diversas etapas del sistema del proceso de elaboración de alimentos, es primordial para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y aspirar a mercados internacionales.

9-MODALIDAD DE DICTADO: Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a organismos oficiales

Recursos didácticos:

-Manual de Legislación Alimentaria elaborado en la cátedra.



Corresponde a Resolución N° 406/2019

-Contenidos teóricos totales para la cursada de la Cátedra de Bromatología y Tecnología de alimentos.

Estructura de clases teóricas con power point.

Proyección de fotografías, videos, etc.

-Visitas y pasantías a establecimientos industriales, organismos oficiales de control. Organizaciones privadas. Institutos.

-Sistemas de inspecciones, auditorias, etc. Modelos retrospectivos y prospectivos del control de alimentos. (Modalidad Taller)

-Aplicación de normas de seguridad y calidad alimentaria.

10-SISTEMA DE EVALUACION: Régimen de asistencia del 80%. Con examen final oral. Presentación de monografía.

11-SISTEMA DE PROMOCION:

Sin examen final con presentación trabajo.

12-CONTENIDOS:

Historia de la alimentación. Funciones del médico veterinario. Reglamentaciones nacionales e internacionales. Sistemas tradicional y moderno de control de alimentos. Sistemas de control y aseguramiento de la calidad. (GMP, SSOPs, HACCP, IRAM, ISO, etc.) Organismos de control. Calidad y certificación. Trazabilidad. Bioterrorismo. Función del laboratorio en el control de alimentos. Alimento, nutrientes, composición y requisitos de inocuidad. Aspectos toxicológicos. Alteraciones y contaminación de los alimentos. Fundamento del análisis físico, químico, sensorial y biológico. Toma y remisión de muestras. Métodos oficiales para las determinaciones analíticas. Acreditación de laboratorios.

Misiones y funciones del Médico Veterinario en las cadenas alimentarias.

Sistemas tradicional y moderno de control de alimentos. Laboratorio en el control de alimentos. Alimento, nutrientes, composición y requisitos de inocuidad.

-Fundamento del análisis físico, químico, sensorial y biológico.

-Toma y remisión de muestras. Métodos oficiales.

-Acreditación de laboratorios

13-BIBLIOGRAFIA:

-ACHA P. SZYRES B. (2003) Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. OPS. 3ª Edición.

- AENOR (2001). Guías de Orientación para la Aplicación de las Normas ISO 9000: 2000. AENOR, Madrid.

-AOAC. (1990). Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists.

-BRYAN F. (1991). Bases y principios para la Implementación del Sistema HACCP en la Elaboración de Alimentos. Buenos Aires. (Argentina).



Consejo Directivo
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa

Corresponde a Resolución N° 406/2019

- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Ley 18.284 y Decreto 2126/71. Ed. De la Canal Asoc. Y Marzocchi Ediciones. Actualizado.
- CODEX ALIMENTARIUS, Versión actualizada.
- COMUNIDAD DE MADRID (1997). Manual de Buenas Prácticas para el Control de Vectores y Plagas.
- Fennema, O. R. y Damodaran, K. L. (2019). Fennema química de los alimentos. Edit. Acribia. ISBN: 9788420011929.
- FARCHMIN, G. (1998) Inspección Veterinaria de Alimentos. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- IRAM. (2013). Normas. Evaluación de Laboratorios. Requisitos Generales relativos a la Competencia de Calibración de Laboratorios. (Buenos Aires).
- LEES R. (1997) Análisis de los alimentos Edit. Acribia.-
- LESLIE F, HART A.M. (1997). Análisis moderno de los alimentos. Edit. Acribia.
- Man, Dominic. (2018) Caducidad de los alimentos. Edit. Acribia. (2ª Edición, revisada y actualizada). ISBN: 9788420011813.
- MORTIMER, S. y C. WALLACE (2001). HACCP: Enfoque Práctico, 2nd ed. Acribia, Zaragoza.
- MORTIMORE, S; WALLACE, C. (2018). HACCP Enfoque Práctico. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- MORTIMORE, S; WALLACE, C. (2019). HACCP. Una guía breve para la industria alimentaria. (2ª Edición actualizada). Adit. Acribia.
- SENASA -Manual de Procedimiento Aplicación del Sistema HACCP Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Actualizado.
- STEVENSON, K., E; BERNARD, D. (2010). HACCP Establishing Hazard Análisis Critical Control Point Programs. The Food Processors Institute. Second Edition N.Y. (USA).
- Tucker, Gary S. (2019) Conservación y biodeterioro de los alimentos. (1ª Edición). Edit. Acribia. ISBN: 9788420011943.