

Corresponde a Resolución N° 050/2024

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. Otrosky, Roberto Nelson

Docentes Auxiliares:

- Esp. Forte Mariana,
- Mg. Schiaffino, Belén
- Mg. Cerliani, Javier
- M.V. Becares, Guillermo

6. RÉGIMEN DE CURSADA: Bimestral. Presencial

7. CARGA HORARIA TOTAL:

Carga horaria total de la asignatura: 50 h.

Carga horaria total semanal: 1° semana: 15 h. 2° semana 40 h.

Cantidad de semanas: 2 semanas.

Carga horaria semanal dedicada a la actividad teórica: 8 h semanales.

Carga horaria semanal dedicada a la actividad práctica: 34 h semanales.

8. OBJETIVOS:

a. Objetivo General: Garantizar mejoramiento de la Seguridad, Higiene y Calidad de los Alimentos.

b. Objetivos Particulares:

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

9. MODALIDAD PEDAGOGICO DIDACTICA: Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a organismos oficiales. Con la utilización de los siguientes recursos didácticos:

-Manual de Legislación Alimentaria elaborado en la cátedra.

-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 EVALUACIÓN: Evaluación en proceso con un régimen de asistencia del 80%. Elaboración y presentación de monografía.

Corresponde a Resolución Nº 050/2024

11. SISTEMA DE PROMOCIÓN DE LA ASIGNATURA:

Promoción sin examen final:

Haber asistido al 80% de las clases prácticas.

Aprobar la monografía con 7 o más de 7.

12. CONTENIDOS ANALITICOS:

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. BIBLIOGRAFÍA:

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

Corresponde a Resolución N° 050/2024

- 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