

ANEXO II

PROGRAMA DEL CURSO: BROMATOLOGIA Y LEGISLACION ALIMENTARIA
CODIGO 4124
DEPARTAMENTO SALUD PÚBLICA
ÁREA: Veterinaria
AÑO: diciembre de 2022

I - OFERTA ACADÉMICA

Carreras para las que se ofrece el mismo curso	Plan de Estudios	Código del Curso	Carga Horaria	
			Semanal	Total
1) Medicina Veterinaria	2-98-5	4124	2 Hs. 50 Minutos	40

II - EQUIPO DOCENTE

Apellido y Nombre (1)	Cargo	Dedicación
Coria Noelia Jazmín	Prof. Adjunto	Exclusiva
Liboá Rosendo Anibal*	Prof. Asociado	Exclusiva
Posse, Juan Teodoro*	Ayte. de primera	Semi. exclusiva
Sobre Casas, Bernardo*	Ayte. de primera	Simple
Racichi Ivana*	Ayte. de primera	Semi. exclusiva

* docente colaborador

III - CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

Carga horaria semanal				Modalidad (2)	Régimen		
Teórico/Práctico	Teóricas	Actividades de integración	Prácticas de laboratorio, campo, etc		Cuatrimestral: X	1º	2º
60 minutos	60 minutos		50 minutos	Asignatura	Anual	X	
Otro:					Duración: 1 4 semanas		
Período: de marzo a junio de 2022							

(2) Asignatura, Seminario, Taller, Pasantía, etc.

IV.- FUNDAMENTACION

Resulta de fundamental importancia el conocimiento por parte de los alumnos de 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. Debido a que durante el dictado del curso de grado no resulta posible abordar en toda su dimensión esta temática, es que se considera oportuno ofrecer este curso.

V.- OBJETIVOS

- Profundizar sobre los distintos aspectos de interés en el estudio de los alimentos, relacionados fundamentalmente con la gestión pública de la seguridad alimentaria.
- Proveer conocimientos sobre métodos y técnicas de trabajo en materia de educación alimentaria, fiscalización, auditorías, etc.
- Conocer la legislación y su manejo contenido en los principales cuerpos legales en vigencia de los organismos nacionales e internacionales

VI. CONTENIDOS Y BIBLIOGRAFÍA

CONTENIDOS:

MODULO 1: (Teórico 6 hs. 20 min.). La Bromatología: Referencias históricas, contenido, importancia actual y perspectivas futuras. Incumbencia, responsabilidad y ética del profesional veterinario.

MODULO 2: (Teórico 3 horas 40 min.). Nociones generales sobre Ciencia, Tecnología, Calidad y Seguridad Alimentaria.

MODULO 3: (Teórico 2 hs. - Teórico-práctico 6 hs.). Legislación Alimentaria: Reseña histórica. Evolución del Derecho Alimentario. Normativa en el orden Internacional (Codex Alimentarius y otras de referencia); Regional (Mercosur, Unión Europea, etc.); Nacional (Código Alimentario Argentino, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal). Otras Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

MODULO 4:(Teórico 2 hs. - Teórico-práctico 5 hs. 40 min.). Organismos oficiales y ámbitos de aplicación de la legislación alimentaria. Pautas para la implementación de un programa bromatológico a nivel municipal. Educación Alimentaria. La Industria Alimentaria Argentina. Sector Agroalimentario.

MODULO 5: (Prácticos 11 horas 40 min.). Visitas a organismos oficiales y prácticas en comercios.

MODULO 6: (Teórico-Práctico 3 hs. 40 min.). Actividades de integración horizontal y vertical. Integra conocimientos de todos los cursos de la línea Salud Pública de la profundización.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA:

DAVICINO, Rubén. 1996. Bromatología y reglamento bromatológico municipal. Ed. Efunarc. Río Cuarto.

DAVICINO, Rubén. 2005. Apuntes de grado: Organismos y legislación alimentaria. FAV-UNRC, Río Cuarto.

DAVICINO, Rubén. 2002. Apuntes de grado: Aspectos generales de la bromatología - Historia de la alimentación. FAV-UNRC, Río Cuarto.

DAVICINO, Rubén. 1999. Apuntes de grado: Química y Bioquímica de los Alimentos. FAV-UNRC. Río Cuarto.

GUAJARDO, CARLOS. 1998. Código Alimentario Argentino. Su Valoración Jurídica. Ed. Juridicas. Cuyo. Mendoza

MAYER, H. F. 1984. Bromatología, Higiene y Control. Tomos 1 y 2. Ed. U.N.N.E., F.C.V. Corrientes.

MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE. 2015. Código Alimentario Argentino. Buenos Aires. Argentina.

SENASA. 2020. Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina.

PAGINAS WEB (Internet) de las distintas instituciones y/u organismos vinculados al control y estudio de los alimentos.

URL. [http://: www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

VII. PLAN DE TRABAJOS PRÁCTICOS

--

- Actividad de aula de reconocimiento de la legislación alimentaria y de las jerarquías de dispositivos, a través de preguntas al azar y crucigramas.
- 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.
- Visita a la Dirección de Bromatología y Ambiente de la Municipalidad de Río Cuarto y salida a terreno con los Inspectores Bromatológicos.

VIII. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

METODOS: Expositivos, Exp. Demostrativos, Prácticas Grupales, Informe Integrador.
MATERIALES QUE SE UTILIZAN: Textos, apuntes de clases, guías, revistas, videos, diapositivas, software, multimedia e Internet.

IX. RÉGIMEN DE APROBACIÓN

El alumno deberá elaborar un trabajo analítico sobre algunas de las normativas vigentes en el país que regulan la actividad de la cadena de producción agroalimentaria (C.A.A. – Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal y normas Mercosur) el que deberá presentar ante el resto del curso en una jornada integradora que se desarrolla al finalizar el curso. Este trabajo, que podrá hacerse en grupos de alumnos de hasta tres personas será evaluado por el equipo docente y deberá ser calificado con nota igual o superior a siete (7) para aprobar el curso. Los alumnos deberán además asistir y cumplir al 80% de las actividades programadas.

X. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Fecha (semana)	Temas	Tipo de Actividad	Docentes participantes
1 / 2	La Bromatología: Referencias historicas, contenido, importancia actual y perspectivas futuras. Incumbencia, responsabilidad y ética del profesional veterinario.	Teóricos	Coria Liboa
3	Nociones generales sobre Ciencia, Tecnología, Calidad y Seguridad Alimentaria.	Teóricos	Coria Liboá* Posse
4 /5 /6 /7	Legislación Alimentaria: Reseña historica. Evolución del Derecho Alimentario. Normativa en el orden Internacional (Codex Alimentarius y otras de referencia); Regional (Mercosur, Union Europea, etc.); Nacional (Codigo Alimentario Argentino, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal). Otras Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.	Teórico y seminario	Liboá/ Coria, Posse,
8/ 9 /10 /11	Organismos oficiales y ámbitos de aplicación de la legislación alimentaria.	Teórico y seminario	Liboa Sobre Casas

	Pautas para la implementación de un programa bromatológico a nivel municipal. Educación Alimentaria. La Industria Alimentaria Argentina. Sector Agroalimentario.	o	Racichi
12 / 13	Visitas a organismos oficiales y prácticas en comercios	prácticos	Liboá Sobre Casas Coria Posse
14	Actividades de integración horizontal y vertical. Integra conocimientos de todos los cursos de la línea Salud Pública de la profundización.	Teórico - práctico	Liboá Coria* Racichi

ELEVACIÓN Y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA		
	Profesor Responsable	Aprobación del Departamento
Firma	Prof. Noelia Coria Responsable Asignatura	Prof. Macarena Castro Vicedirector Departamento Salud Pública
Aclaración		
Fecha	diciembre de 2022	diciembre de 2022

Por la presente se **CERTIFICA** que

D.N.I./L.C./L.E. Nº.....ha cursado y aprobado la asignatura

por este Programa de Estudios

Río Cuarto,

Firma y sello autorizada de
Secret. Acad. de Facultad

COMPLEMENTO DE DIVULGACION

CURSO: BROMATOLOGÍA Y LEGISLACION ALIMENTARIA

AÑO: 2022

DEPARTAMENTO SALUD PUBLICA

CÓDIGO del CURSO: 4124

OBJETIVOS DEL CURSO (no más de 200 palabras):

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.