

	PLANIFICACIÓN ANUAL de ASIGNATURA Año 2023	
MEDICINA VETERINARIA - PROYECTO FORMATIVO		

ASIGNATURA: Saneamiento en la industria alimentaria / 5^{to} año (Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos)

Equipo Docente				
Docentes (Apellido y nombres)	Categoría docente /dedicación	Función	Horas semanales destinadas a la asignatura	Actividades
Civit, Diego	Adjunto / Exclusiva	Responsable	2,5	Clases teóricas, trabajos prácticos y visitas a establecimientos elaboradores de alimentos

De la Asignatura	
Carga horaria total: 10 horas	Modalidad: Promocional
Horas teóricas: 7	Horas prácticas: 3
Modalidad especial	
SISTEMA INSTITUCIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA (SIED) UNCPBA	
Opción	Soporte virtual / link
Horas no presenciales entre el 30 y 50%	
Horas no presenciales menor al 30%	
Uso de tecnologías como apoyo/complemento a actividades presenciales	http://campusfcv.vet.unicen.edu.ar/moodle/course/view.php?id=552

Fundamentación
La asignatura “Saneamiento en la industria alimentaria” forma parte del curriculum de la Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos. Los contenidos de este espacio curricular contribuyen al entendimiento de temas necesarios para el desarrollo e implementación de los Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad de los alimentos, siendo importantes para los Veterinarios que se desempeñen en plantas procesadoras de alimentos.

Aportes específicos al perfil del egresado
Los aportes al perfil del Veterinario están orientados a desarrollar sus capacidades profesionales en el entendimiento, desarrollo e implementación de los Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad de los alimentos.

Objetivos generales

- Conocer los fundamentos de los programas de saneamiento y su relación con la higiene y la inocuidad de los alimentos.
- Aprender la metodología para la implementación de los programas de saneamiento en la industria alimentaria.

Objetivos específicos

Prerrequisitos

Durante la cursada se utilizarán contenidos de las siguientes asignaturas previas:

- Inspección y tecnología de los alimentos
- Bromatología e higiene alimentaria

Contenidos

Unidad 1. Programa pre-requisito “Establecimiento, equipos y elementos laborales”
Ubicación del establecimiento: factores a considerar. Diseño: tipos de diseño, flujos del personal, de las materias primas e insumos y de los desperdicios. Alrededores y sectores del establecimiento. Planos. Ubicación de los equipos y elementos laborales. Características constructivas e higiénico-sanitarias: pisos, paredes, cielorrasos, aberturas, iluminación, ventilación, abastecimiento de agua y desagües. Filtro sanitario. Factores a considerar en la elección de los equipos de proceso.

Unidad 2. Programas pre-requisitos “Mantenimiento de instalaciones y equipos” y “Manejo integrado de plagas”
Mantenimiento de instalaciones y equipos. Instalaciones: cronograma de actividades. Equipos: mantenimiento preventivo y correctivo. Monitoreo, acciones correctivas, registros y verificación.
Manejo integrado de plagas (MIP). Concepto de plaga. Daños ocasionados por las plagas. Principales plagas de las plantas procesadoras de alimentos. Etapas del MIP. Control de roedores, de moscas y otros insectos voladores y de cucarachas. Registros. Verificación. Almacenamiento y manejo de plaguicidas. Capacitación del personal. Legislación.

Unidad 3. Programas pre-requisitos “Calidad del agua” y “Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y elementos laborales”
Calidad del agua. Formas de abastecimiento de agua. Clorinación. Limpieza y desinfección de tanques. Análisis microbiológico y físico químico del agua. Monitoreo, acciones correctivas, registros y verificación. Legislación.
Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y elementos laborales. Conceptos básicos. Métodos de limpieza. Factores que influyen en la eficacia de la limpieza. Fases de la limpieza y desinfección. Limpieza por espuma. Limpieza CIP (“clean in place”). Saneamiento preoperacional y operacional. Monitoreo, acciones correctivas, registros y verificación. Legislación.

--

Integración de contenidos con otras asignaturas de la carrera posteriores en el Plan de Estudios

Contenidos	Asignaturas relacionadas
Unidades 1, 2 y 3	Asignaturas de la Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos

Metodología de trabajo

El proceso de enseñanza se desarrolla a través del dictado de clases teóricas. Se utilizan videos y se realizan visitas de estudio a empresas elaboradoras de alimentos. Las visitas se realizan junto con docentes de otras asignaturas de la Orientación, de manera tal que los estudiantes puedan visualizar *in situ* los aspectos relacionados con las diferentes temáticas enseñadas en el aula.

La evaluación de los temas desarrollados durante la cursada se realiza a través de un examen (oral o escrito) individual y un trabajo integrador grupal, que involucra a otras asignaturas de la Orientación.

Recursos

Se utiliza material fotográfico, videos, material bibliográfico y visitas a fábricas de alimentos.

Bibliografía

1. Código Alimentario Argentino. Ley 18284. Decreto Reglamentario N° 2126/71. http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
2. Reglamento de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68). <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/24788/texact.htm>
3. Codex Alimentarius. Código internacional de prácticas recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, 4-2020). (<http://www.codexalimentarius.org/>)
4. Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>
5. Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>
6. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. 2005. Las Normas de Higiene Alimentaria en la UE y sus implicancias para la Argentina http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/internacional/UE/normas_alimentarias_europeas.pdf
7. Folgar, O.F. 2000. GMP-HACCP. Buenas Prácticas de Manufactura- Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Ediciones Machi.

8. Mortimore, S.; Wallace, C. 2001. HACCP Enfoque Práctico. Ed. Acribia.

Ejes transversales para la formación profesional		
Eje transversal	Si/ No	Actividades educativas
Bienestar animal		
Bioseguridad		
Una sola salud	Si	Desarrollo de temáticas relacionadas con los Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad de los alimentos, los cuales contribuyen a la obtención de alimentos que no ocasionen daños a la salud del consumidor.
Deontología		
Desarrollo sustentable (o sostenible)		
De no integrarse ningún eje transversal deberá justificarse en este espacio		

Trayectos formativos			
Trayectos formativos		Si/ No	Actividades educativas
Profesionalidad médica veterinaria - PracTIs			
Prácticas Hospitalarias			
Alfabetización académica en Inglés técnico			
Prácticas Socioeducativas			
Alfabetización académica y científica	Prácticas científicas		
	Prácticas de comunicación	Si	Exposición oral (se realiza en conjunto con otras asignaturas de la Orientación)
Otros			
De no estar la asignatura integrada a ningún trayecto formativo deberá justificarse en este espacio.			