

	<b>PLANIFICACIÓN ANUAL de ASIGNATURA</b> <b>Año 2023</b>	
<b>MEDICINA VETERINARIA - PROYECTO FORMATIVO</b>		

**ASIGNATURA:** Legislación, educación y extensión sanitaria de los alimentos / 5<sup>to</sup> año  
(Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos)

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

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

<b>Fundamentación</b>
<p>La asignatura “Legislación, educación y extensión sanitaria de los alimentos” 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.</p>

<b>Aportes específicos al perfil del egresado</b>
<p>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.</p>

<b>Objetivos generales</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las reglamentaciones de la Argentina y las normas certificables</li> </ul>

relacionadas con el procesamiento de los alimentos y los sistemas de gestión de la inocuidad.

- Adquirir los conceptos necesarios para realizar la capacitación del personal involucrado en el procesamiento de alimentos.

### 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. Legislación alimentaria en Argentina. Código Alimentario Argentino (Ley 18.284). Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68). Codex Alimentarius. Normalización y certificación en la industria alimentaria.

Unidad 2. Capacitación en prácticas higiénicas. Objetivo de la capacitación. Elementos del programa: capacitadores, contenido, duración, material impreso, evaluación. Registro de capacitación. Código Alimentario Argentino: artículo 21.

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

Contenidos	Asignaturas relacionadas
Unidades 1 y 2	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 y trabajos prácticos. 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 y material bibliográfico.

### Bibliografía

1. Código Alimentario Argentino. Ley 18284. Decreto Reglamentario N° 2126/71. [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](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.gob.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, 2020). (<http://www.codexalimentarius.org/>)
4. Folgar, O.F. 2000. GMP-HACCP. Buenas Prácticas de Manufactura- Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Ediciones Machi.
5. 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)		
<b>De no integrarse ningún eje transversal deberá justificarse en este espacio</b>		

### Trayectos formativos

Trayectos formativos	Si/ No	Actividades educativas
Profesionalidad médica veterinaria - PracTIs		
Prácticas Hospitalarias		
Alfabetización académica en Inglés técnico		
Prácticas Socioeducativas		
Alfabetización   Prácticas		

académica y científica	científicas		
	Prácticas de comunicación	Si	Exposición oral (se realiza en conjunto con otras asignaturas de la Orientación)
Otros			
<b>De no estar la asignatura integrada a ningún trayecto formativo deberá justificarse en este espacio.</b>			