

	PLANIFICACIÓN ANUAL de ASIGNATURA Año 2023	
MEDICINA VETERINARIA - PROYECTO FORMATIVO		

ASIGNATURA: Toxicología 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 y trabajos prácticos

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
<p>La asignatura "Toxicología 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.</p>

Aportes específicos al perfil del egresado
<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>

Objetivos generales
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las principales sustancias que podrían estar presentes en los alimentos y

- provocar problemas en la salud de los consumidores.
- Conocer el plan de control de residuos en alimentos implementado en Argentina.

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. HACCP. Peligros: definición y clasificación. Peligros químicos: micotoxinas, plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios, histamina, toxinas de los moluscos, aditivos alimentarios, elementos químicos y otros.

Unidad 2. HACCP. Peligros biológicos: bacterias, virus, parásitos. Peligros físicos. Plan nacional de control de residuos e higiene en alimentos (Creha). Objetivo. Sustancias investigadas. Resultados.

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
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. Acibia.

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 Prácticas científicas		

científica	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.			