



| | | |
|---|---|---|
|  | 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. | | | |