

	PLANIFICACIÓN ANUAL de ASIGNATURA Año 2023	
MEDICINA VETERINARIA - PROYECTO FORMATIVO		

ASIGNATURA : Inspección de Productos Pesqueros / 5° año

Equipo Docente				
Docentes (Apellido y nombres)	Categoría docente /dedicación	Función	Horas destinadas a la asignatura	Actividades
AGÜERIA, Daniela	Prof. Adjunta / exclusiva	Participante	2	Teóricos, teóricos prácticos, evaluaciones parciales y finales
SANZANO, Pablo	Prof. Adjunto / exclusivo	Responsable	2	Teóricos, teóricos prácticos, evaluaciones parciales y finales

De la Asignatura	
Carga horaria total: 40	Modalidad: promocional
Horas teóricas: 25	Horas prácticas: 15
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%	X http://campus.vet.unicen.edu.ar/moodle/course/view.php?id=87
Uso de tecnologías como apoyo/ complemento a actividades presenciales	X http://campus.vet.unicen.edu.ar/moodle/course/view.php?id=87

Fundamentación
<p>La asignatura Inspección de Productos Pesqueros corresponde a la Orientación Tecnología de los Alimentos y está vinculada con la necesidad de que los estudiantes profundicen una de las incumbencias del profesional veterinario: control de la calidad de los alimentos destinados a consumo humano, en este caso de los productos de la pesca.</p> <p>Estas incumbencias y actividades reservadas al título se encuentran en la Resolución 1034/05 del Ministerio de Educación de la Nación y en la Resolución 1131/16 del CIN. Por eso es una asignatura que se ubica la parte final de la carrera cuando el estudiante a recorrido una serie de contenidos necesarios para integrar los conocimientos necesarios para abordar esta materia.</p>

Aportes específicos al perfil del egresado

El control de la calidad de los productos de la pesca destinados a consumo humano, incorpora conocimientos de cómo evaluar y qué criterio decidir en cuanto a los diferentes factores que cambian su calidad nutricional y como asegurar la inocuidad alimentaria.

Objetivos generales

Los objetivos generales de la asignatura están en línea con la Resolución nro. 1034/05 del Ministerio de Educación, para que estudiante adquiriera conocimientos, destrezas y criterio para poder alcanzar las bases de lo que indica el apartado “Medicina Preventiva, Salud Pública y Bromatología”, de la mencionada resolución, la que dice textualmente:

Artículo 12: Ejercer la dirección de servicios veterinarios de control y prevención de las zoonosis.

Artículo 13: Asesorar en la elaboración de las normas referidas a las condiciones higiénico-sanitarias de la producción animal y de las actividades involucradas en la producción y distribución de productos y alimentos.

Artículo 15: Efectuar el control higiénico-sanitario de las especies animales, sus productos, subproductos y derivados para consumo y uso humano e industrial.

Artículo 19: Certificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos y de los establecimientos destinados a la elaboración, procesamiento, transformación, conservación y expendio de alimentos.

Objetivos específicos

- Evaluar la calidad de los productos de la pesca (pescados y mariscos) destinados a consumo humano, en toda la cadena de producción, desde la captura hasta su expendio.
- Conocer las herramientas para dicha labor.
- Conocer y aplicar las reglamentaciones vigentes relacionados estos productos.

Prerrequisitos

BIOLOGÍA, ANATOMIA, QUIMICA, MATEMATICA, IPA, PARASITOLOGÍA, ENFERMEDADES INFECCIOSAS, MICROBIOLOGÍA, INSPECCIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, BROMATOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA

Contenidos

Unidad 1

Inspección veterinaria de los productos pesqueros: control higiénico-sanitario de los barcos y artes de pesca (instalaciones, maquinarias, equipos, personal). Autorización de partida de los barcos.

Unidad 2

Inspección y control de capturas. Determinación del estado de frescura por medio del análisis sensorial. Diferenciación de especies comerciales.

Unidad 3

Descarga en puerto de productos pesqueros. Controles en barcos (características higiénico sanitarias de las instalaciones y de las materias primas). Certificación sanitaria de aptitud. Destinos y comercialización.

Unidad 4

Establecimientos industrializadores de los productos de la pesca. Reglamentaciones sanitarias. Fábricas de fileteado, congelado, conservas, semiconservas, saladeros, harinas y aceites de pescado. Habilitación de plantas.

Unidad 5

Controles de la inspección veterinaria en plantas procesadoras sobre materias primas, productos e elaborados: frescos, congelados, conservas, semiconservas, salados, otros. Determinación de puntos críticos de control.

Unidad 6

Principales afecciones de pescados y mariscos de importancia en la Salud Pública: parasitosis (anisakiasis, difilobotriasis, otras). Toxina paralizante de los moluscos bivalvos. Controles veterinarios.

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

Contenidos	Asignaturas relacionadas

Metodología de trabajo

Actividades teóricas, resolución de problemas, actividades prácticas en laboratorio donde se trabajará con pescado entero y fresco, filetes y conservas.

Metodología de evaluación

- **Trabajos prácticos** con evaluación para su aprobación

- **Actividades de seminario:** se diseñarán grupos de trabajo (2 – 3 estudiantes) que harán la presentación del tema y se utilizará para la evaluación la rúbrica diseñada por la Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias Veterinarias
- **Exámenes parciales:** escrito, con un recuperatorio
- **Devolución de resultados:** una vez entregadas las notas se acuerda una fecha y horario.
- **Examen Final:** oral (en caso de no aprobar la promoción)

Recursos

Presentaciones audiovisuales, incluyendo diapositivas y videos. Apuntes, artículos técnico-científicos, partes de libros, etc. en formato digital. Material de laboratorio, reactivos, equipamiento e instrumental, pescados enteros frescos, filetes y conservas. Viaje a Mar del Plata y visita a los Laboratorios del SENASA e INIDEP (de acuerdo con las posibilidades presupuestarias y la predisposición de las empresas y laboratorios de recibirnos)

Bibliografía

- Código Alimentario Argentino <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- El Pescado Fresco: Su Calidad y Cambios de su Calidad <http://www.fao.org/3/v7180s/v7180s00.htm>
- Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal Decreto 4238/68 <http://www.senasa.gob.ar/decreto-423868>

Ejes transversales para la formación profesional

Eje transversal	Si/ No	Actividades educativas
Bienestar animal	NO	
Bioseguridad	SI	Charla con Veterinarios del SENASA sobre la actividad de los profesionales en el rubro
Una sola salud		
Deontología	Si	Charla con Veterinarios del SENASA sobre la actividad de los profesionales en el rubro
Desarrollo sustentable (o sostenible)	SI	Conceptos sobre el Código de Conducta de Pesca responsable de la FAO

De no integrarse ningún eje transversal deberá justificarse en este espacio

Trayectos formativos

Trayectos formativos		Si/ No	Actividades educativas
Profesionalidad médica veterinaria - PracTIs		NO	
Prácticas Hospitalarias			
Alfabetización académica en Inglés técnico			
Prácticas Socioeducativas		Si	invitación a participar en proyectos de extensión con el Banco de Alimentos de Tandil (BAT)
Alfabetización académica y científica	Prácticas científicas		
	Prácticas de comunicación	Si	A través de presentaciones orales, por comisión y por grupo en los Trabajos Prácticos, frente a sus pares y autoevaluación con la Rúbrica diseñada desde Secretaría Académica
Otros			
De no estar la asignatura integrada a ningún trayecto formativo deberá justificarse en este espacio.			