

PROGRAMA

1. **CARRERA: VETERINARIA**
2. **MATERIA/ SEMINARIO/OBLIGACION ACADEMICA: BROMATOLOGÍA CORRESPONDIENTE AL CICLO PROFESIONAL, 5° AÑO DE ESTUDIOS.**
3. **AÑO ACADÉMICO: 2017**
4. **SEDE: DELEGACIÓN PILAR**
5. **COMPOSICIÓN DE LA CÁTEDRA:**

DOCENTE	CARGO	E-MAIL
Dra. Alejandra J. Muñoz		
Vet. Esp M. Guadalupe Piccirilli Martinez		
Vet. Veronica Gelabert		

6. **ASIGNACIÓN HORARIA:**

	DURACIÓN	HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	TOTAL
CARGA HORARIA	Cuatrimestral	40	20	60

7. **FUNDAMENTACIÓN DE LA MATERIA/SEMINARIO EN LA CARRERA:**

Comprender la importancia del profesional Veterinario en el ámbito de la Salud Pública y en la seguridad de alimentos.

8. **EJE/ÁREA EN QUE SE ENCUENTRA LA MATERIA/SEMINARIO DENTRO DE LA CARRERA:**

AREA CURRICULAR	
CIENCIAS BÁSICAS	
SALUD ANIMAL	
MEDICINA PREVENTIVA, SALUD PÚBLICA Y BROMATOLOGÍA	X
PRODUCCIÓN ANIMAL	
FORMACIÓN	
OTROS	

9. OBJETIVOS DE LA MATERIA/SEMINARIO:

Conocer las características de los diferentes alimentos y su composición

Comprender los principales peligros potencialmente presentes en los alimentos y las ETA por ellos originados

Describir las principales características de las plantas elaboradoras, las modalidades de limpieza y desinfección y los sistemas de calidad preventivos

Reconocer las técnicas físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales para el análisis de los alimentos

Interpretar la legislación nacional e internacional para así poder aplicar los criterios sanitarios correctamente

10. UNIDADES TEMÁTICAS, CONTENIDOS, BIBLIOGRAFÍA POR UNIDAD TEMÁTICA:

UNIDAD TEMÁTICA N° 1

Bromatología y Legislación

Conceptos generales. Relación con otras disciplinas y ciencias. Importancia en la Argentina. Necesidades de los diferentes sectores de la cadena alimentaria.

Inspección y control de alimentos. Su importancia en la salud pública. El rol del Veterinario en la protección de alimentos. Tareas del inspector en organismos de fiscalización. Control de calidad.

Legislación nacional e internacional. Reglamento técnico del Mercosur.

UNIDAD TEMÁTICA N° 2

Alimentos

Definición. Clasificación. Concepto de alimentos genuino, contaminado, alterado, falsificado y adulterado.

Rotulado. Leyendas obligatorias y facultativas. Tabla nutricional: contenidos, formato, unidades. Claims

UNIDAD TEMÁTICA N° 3

Composición y Control de calidad de Alimentos

Composición. Propiedades y funciones de proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas, sales minerales y agua. Relación con la nutrición y seguridad. Alteraciones de los alimentos

Técnicas físico químicas analíticas para el control de calidad de materias primas y productos elaborados.

Análisis sensorial

UNIDAD TEMÁTICA N° 4

Microbiología de alimentos

Parámetros que influyen para la supervivencia, multiplicación o muerte de microorganismos y parásitos.

Temperatura, aw, pH, potencial redox, nutrientes, barreras naturales, gases, factores tecnológicos.

Importancia en los diferentes tipos de alimentos. Teorías de las vallas.

Envasados. Mecanismos de alteración

UNIDAD TEMÁTICA N° 5

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

Definición. Clasificación. Epidemiología de las ETA. Factores contribuyentes en brotes. Situación nacional e internacional

Principales peligros biológicos: bacterias, virus, hongos, parásitos, priones. Características del agente, transmisión, fuente, sintomatología, profilaxis.

Peligros químicos: Dosis letales, IDA, GRAS

Peligros físicos.

Educación sanitaria

UNIDAD TEMÁTICA N° 6

Calidad y Seguridad alimentaria

Introducción a la filosofía de la calidad. Conceptos generales sobre gestión de la calidad en agroindustrias. Historia de la calidad. Calidad por prevención. Especificaciones. Proveedores. Conceptos de Inocuidad y autocontrol. La estadística en la calidad: control de procesos. Muestreo estadístico.

Sistemas y manuales de Calidad Trazabilidad Recall de productos

Normas ISO 9001-2000. Definición. Contenidos. Aplicación. Manuales. Certificación. Auditorias de calidad

UNIDAD TEMÁTICA N° 7

BMP-POES

Buenas prácticas de Manufactura (BMP).

Conceptos generales de limpieza y desinfección. Biofilms

Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) Objetivos. Aplicaciones.

Metodología de trabajo. Redacción de plan de trabajo. Principios para la redacción del manual de procedimientos e instructivos de trabajo. Características y contenidos Capacitación del personal.

Manejo integral de plagas (MIP)

UNIDAD TEMÁTICA N° 8

HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos)

Definición. Objetivos. Alcance. Prerrequisitos. Su inserción dentro de un programa de aseguramiento de la calidad. Los 7 Principios. Pasos para su implantación y seguimiento. Pasos para la implementación en diferentes industrias.

Norma ISO 22 000

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Microbiología Moderna de los alimentos. Jay, J. M.. Acribia. 1994

Microbiología de los alimentos 1, 2, 5. ICMSF. Acribia. 2000

Ecología microbiana. Tomos I y II. ICMSF. Acribia. 2001

Microorganismos de los Alimentos 6. ICMSF. Acribia. 2001

HACCP enfoque práctico. Mortimore, S. Acribia. 2001

GMP y HACCP. Varios. OPS-OMS. 2001

Alimentos seguros: microbiología. Forsythe Stephen j.. 2003

Autodiagnóstico de la calidad higiénica en la industria agroalimentaria. Sancho. Mundi prensa. 1998

Comer sin riesgos I y II. . Rey, A; Silvestre, A. Hemisferio Sur. 2005

Microbiología e Inocuidad de los alimentos. Fernandez Eswcartin. Univ. Autonoma de Querétano. 2000.

Código Alimentario Argentino

11. RECURSOS METODOLÓGICOS:

Teórico-práctica. Entrega de material didáctico y discusión de trabajos relacionados a la disciplina de estudio

TRABAJOS PRACTICOS:

Las prácticas consisten en resoluciones de casos-problema de cada unidad temática detallada. Se realizan ejercicios en clase tipo resoluciones de casos-problema, talleres y exposición de trabajos de investigación por parte de los alumnos en las clases.

12. MODALIDAD DE EVALUACIÓN PARCIAL:

Evaluaciones parciales escritas con sus respectivos recuperatorios, para aprobar se deben acreditar el 60% de los contenidos evaluados

13. RÉGIMEN DE PROMOCIÓN Y EVALUACIÓN FINAL:

Evaluación escrita integradora

14. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

AOAC Analytical Methods for Foods. 2001 y actualizaciones

Codex Alimentarius. Manual del control de calidad del laboratorio de alimentos

Decreto 4238/68 Reglamento de Inspección de Productos de origen animal y derivados. SENASA

Flint. Microscopia de los alimentos. Acribia. 1998

Juran, J; Gryma. Análisis y planeación de la calidad. Mc Graw Hill

Norma IRAM 9001:2000

Norma IRAM 22000

Alimentos y nutrición. Bromatología aplicada a La salud. Salinas, Rolando D. Ed. El Ateneo 1993

Elementos de bromatología. Vollmer, eunter; Josst, Gunter; Schenker, Dieter. Ed. Acribia 1999.

Publicaciones periódicas

Journal of Food Protection

Food Control

Food Science and Technologyc

SITIOS WEB

www.iso.org

www.asq.org

www.sqconline.com

www.mic.sgmjournal www.s.org

www.FoodSafety.org

www.foodnetbase.co www.m

www.ift.org

www.dh.sa.gov.au

www.adelaide.edu.au

www.aam.org.ar

www.haccp.alliance.org

www.onudi.org.ar

www.espanol.ucanr.org

www.safefoodnetwork.com

www.foodlink.org.uk

15. FIRMA DE DOCENTES:

16. FIRMA DEL DIRECTOR DE LA CARRERA