



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA

CARRERA ACADÉMICA

BROMATOLOGÍA y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Planificación 2017



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA
CARRERA ACADÉMICA

Carrera	INGENIERÍA QUÍMICA		
Asignatura	BROMATOLOGÍA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA		
Departamento	QUÍMICA	Nivel	III
Plan de Estudios	1995 - Adecuado	Régimen cursado	2do. cuatrimestre
	Carga horaria semanal		3
	Carga horaria total de la asignatura		48
Área	Ingeniería Química		
Ciclo académico	2017		
Profesor	Ing. Esp. José Reynoso	JTP	

PLANIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

La realidad del "mundo de los alimentos" en nuestra Argentina posee una amplia gama de circunstancias – algunas comunes a otros países y otras propias- de muy variable índole (económicas, científicas, sociológicas, culturales, etc.) que hacen del estudio de su régimen jurídico una actividad apasionante; mucho más del estudio de su régimen jurídico una actividad apasionante, mucho más apasionante que un mero discursar teórico sobre una norma legal cualquiera.

Entre las principales de tales circunstancias merecen señalarse las siguientes: los cambios en el régimen diario de vida, hábitos particulares de alimentación y la creciente presión de los consumidores que, cada vez más, se encuentran informados respecto a los aspectos nutricionales y bromatológicos de los alimentos que consumen.

OBJETIVOS GENERALES

- Hacer conocer las normas legales vigentes en lo concerniente a la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano, en cuanto se refiere a las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben satisfacer
- Destacar la importancia de la legislación en materia alimentaria como elemento básico en el que se apoya el sistema de fiscalización de los alimentos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Otorgar al alumno las herramientas básicas para que pueda desempeñarse como Director Técnico de los distintos establecimientos elaboradores de alimentos
- Otorgar al alumno las herramientas básicas para que pueda desempeñarse en cualquier organismo bromatológico privado o estatal.

ID.0017025685 - Fecha: 17/04/2017



FRVM

C.Gra I 813/2017-000 Mesa E/S

Sistema de Seguimiento de Expedientes
Universidad Tecnológica Nacional



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA
CARRERA ACADÉMICA

CONTENIDOS CONCEPTUALES			
UNIDAD	CONTENIDO	TIEMPO / MODALIDAD	CLASE
UNIDAD 1: Introducción a la Bromatología			
1	Alimentos: definición y clasificación según la procedencia, el tiempo de conservación y la aptitud en base al CAA. Deterioro de los alimentos.	3 hs. Teórico	1
	POES – MIP – BPM – Manual BPM – HACCP – BRC – ISO 22000	15 hs. Teórico / Práctico	2-3-4-5-6
UNIDAD 2: Introducción a la Legislación Alimentaria			
2	Legislación Sanitaria de alimentos a Nivel Nacional. Objetivos de la Inspección de Alimentos.	1 h Teórico	7
	Ley 18284/69. Decreto Reglamentario 2126/71. CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Fábricas de Alimentos: Normas generales y particulares. Envases bromatológicamente aptos. Enlatados. Materiales plásticos. Identificación comercial. Rótulos reglamentarios. Normas del MERCOSUR. Leyendas reglamentarias.	5 hs Teórico	8-9
UNIDAD 3: CONTROLES BROMATOLÓGICOS			
	Tipos de control bromatológico. Manuales de procedimientos bromatológicos: habilitación de industrias y comercios a nivel municipal, provincial y nacional. Productos para el mercado externo. La tarea del Auditor y las Auditorías. Sistemas de muestreo: en góndolas, comercios e industrias. Criterio de extracción y distribución de muestras.	6 hs. Teórico / Práctico	10-11
UNIDAD 4: ADITIVOS ALIMENTARIOS			
4	Aditivos alimentarios. Nombres comerciales. Formulación. Restricciones de uso. Máximos permitidos.	3 hs. Teórico / Práctico	12
UNIDAD 5: ENTES DE CONTRALOR			
5	Jurisdicciones Nacional, Provincial y Municipal. INAL – SENASA – ANMAT – INV. Delegaciones regionales. Aduanas. Convenios interjurisdiccionales para la aplicación de las normas nacionales	3 hs Teórico	13
UNIDAD 6: REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS			
6	Clasificación de los registros de establecimientos: características, requisitos, efectos y validez. Habilitación municipal. Registro provincial de establecimiento (RPE) y registros nacional de establecimiento (RNE). Derechos y deberes de cada uno de los registros. Particularidades del RNE: nomenclatura en Argentina. Registro nacional de producto alimenticio (RNPA): concepto, características y efectos. Plazo de vigencia en las diferentes provincias argentinas.	9 hs Teórico / Práctico	14-15-16



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA
CARRERA ACADÉMICA

CONTENIDOS PROCEDIMENTALES

- Elaboración de mapas conceptuales que relacionen conceptos trabajados.
- Análisis de rótulos de distintos productos alimenticios
- Realización de prácticas experimentales que permitan identificar los distintos tipos de alimentos.
- Identificación, sobre establecimientos reales de la aplicación de las BPM
- Debates sobre trabajos de investigación.

CONTENIDOS ACTITUDINALES

- Valoración del intercambio de ideas como fuente de construcción de conocimientos, de integración grupal y del avance de la ciencia.
- Interés por participar en actividades y experiencia que permitan verificar los hechos y conceptos estudiados.
- Aplicación de los aportes conceptuales de la bromatología en el favorecimiento de la inocuidad alimentaria y la preservación de la salud de los consumidores.
- Confianza en la capacidad de plantear soluciones a determinados problemas.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La asignatura se desarrolla en su aspecto teórico mediante clases interactivas que incluyen la resolución de problemas representativos de las situaciones que se presentan en la disciplina.

Recursos curriculares:

Exposiciones orales con apoyo de medios audiovisuales.

FORMACIÓN PRÁCTICA

a) Formación experimental

Ámbito de realización: Establecimientos elaboradores de la zona.

Actividades a desarrollar:

1. Confección de un manual de BPM de un establecimiento elaborador real, a elección del alumno.
2. Inscripción de un producto alimenticio y del establecimiento que lo produce.
3. Confección de un manual de HACCP, sobre uno de los procesos elaboradores del mismo establecimiento del punto 1.

Tiempo: Se estima un 30% del tiempo total asignado a la materia.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA
CARRERA ACADÉMICA

EVALUACION

Se realizará en forma continua y final.

Se proponen tres (3) exámenes parciales, evaluativos de las unidades temáticas.

La calificación mínima para aprobarlos será de 6 (seis) en una escala lineal que va del 1 (uno) al 10 (diez).

Criterios:

- *Aprobación de la cursada:* Alcanzar el 75 % de Asistencia a clases y obtener la aprobación de las actividades de presentación, parciales y manuales con nota mayor o igual a seis (≥ 6). Se brindará la posibilidad de un (1) recuperatorio al final del ciclo lectivo.
- *Promoción directa:* para aquellos alumnos que, tanto en los exámenes parciales como en la presentación de los manuales obtengan una calificación igual o mayor a ocho (≥ 8), accederán al régimen de promoción directa, con una calificación final que resultará del promedio de las notas obtenidas. Se brindará la posibilidad de un (1) recuperatorio al final del ciclo lectivo.
- *Examen Final:* En caso de no acceder a promoción directa, la aprobación de la materia es mediante examen final teórico - práctico

Asignatura o conocimientos con los que se vincula:

- Química Biológica
- Química Analítica

Cronograma: Se realiza una distribución semanal de temas de acuerdo a su extensión y vinculación con los trabajos experimentales (*ver ítem Contenidos Conceptuales*).

Horario de consulta: días miércoles de 18:00 a 22:00 hs.

Bibliografía:

Obligatoria o básica:

- Bromatología total: Manual del Auditor Bromatológico – Cesar Augusto Lerena.
- Código Alimentario Argentino (Ley 18.284 Dec 2126/71)
- Reglamento 178/2002
- Resolución SENASA 233/98
- Ley provincial de Córdoba 5313 Dec 3372/72
- Ley 19982: identificación de mercaderías, frutos o productos



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL VILLA MARIA
CARRERA ACADÉMICA

-Ley 14878: ley general de vinos

Complementaria:

- Normas MERCOSUR.
- Codex Alimentarius