



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

TELEFS. (087) 255408 - FAX: (087) 255449
BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R.A.)

SALTA, 18 de Mayo de 1999

Expediente N° 8.205/90

RES. C.D.C.Ex. N° 107/99

VISTO:

La propuesta de la docente Bioq. Rosario Gómez de Díaz, referente al tema de Seminario para la carrera del Profesorado en Química (Plan/87);

CONSIDERANDO:

Que la propuesta sobre "Seguridad Alimentaria" se encuadra dentro de los términos previstos en la Res. N° 400/90 de esta Unidad Académica, que reglamenta el Régimen de la materia SEMINARIO, conforme lo aconseja la Comisión de Carrera respectiva a fs. 57;

Que se cuenta con dictamen favorable de la Comisión de Docencia e Investigación (fs. 58);

POR ELLO:

Y en uso de las atribuciones que le son propias;

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
(en su sesión ordinaria del día 12/05/99)

R E S U E L V E :

ARTICULO 1°: Aprobar y poner en vigencia para el período lectivo 1999, los contenidos del programa "Seguridad Alimentaria" – tema del Seminario del Plan de Estudios del Profesorado en Química/87, que como Anexo I forma parte de la presente Resolución y cuyo dictado estará a cargo de la Bioq. Rosario Gómez de Díaz y la colaboración de la Lic. Berta Di Carlo.

ARTICULO 2°: Establecer el siguiente Régimen de Correlatividades para el cursado de "Seguridad Alimentaria" (SEMINARIO):

- Para Cursar: Química Biológica (Regularizada)
- Para Rendir: Química Biológica (Aprobada)

///...



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

.../// - 2 -

TELEFS. (087) 255408 - FAX: (087) 255449
BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R.A.)

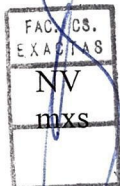
RES. C.D. Cs. Ex. N° 107/99

ARTICULO 3°: Dejar aclarado que el Tribunal Examinador estará constituido de la siguiente manera:

Titulares: Bioq. Rosario Gómez de Díaz
Lic. Berta M. Di Carlo
Lic. Lidia Guibergia de Dioli

Suplentes: Ing. Margarita Armada de Romano
Ing. Julio Corimayo
Lic. Patricia Jiménez

ARTICULO 4°: Hágase saber a los integrantes del Tribunal Examinador, a la Comisión de Carrera del Profesorado en Química y al Departamento de Alumnos. Cumplido, ARCHÍVESE.




Lic. VERONICA M. JAVI DE ARROYO
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Exactas




Msc. LIDIA ESTER IBARRA
DECANO
Facultad de Ciencias Exactas



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

TELEFS. (087) 255408 - FAX: (087) 255449
BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R.A.)

ANEXO I de la Res. N° 107/99

SEMINARIO: SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROFESOR: Bioq.-Farmac. Rosario del Valle Gómez de Díaz

Docente colaborador: Lic. Berta Di Carlo

PROPUESTA METODOLOGICA

Clases teóricas: Desarrollar en forma interactiva con los participantes, mediante tareas individuales y trabajo grupal de discusión en forma de taller.

Clases de laboratorios: Los participantes disponen de consignas bien claras mediante guías de aprendizaje dirigido para la investigación de algún problema o elaboración de un experimento.

Alumno Regular : es el que participa y presenta informes en el 80% de las tareas encomendadas por la cátedra. La regularidad final el alumno debe presentar al final una monografía de acuerdo a las consignas impartidas.

Evaluación Final: consiste en la defensa de la monografía aprobada por la cátedra, la que se desarrollará en no menos de cuarenta y cinco minutos y no mayor de sesenta minutos. Al final de la misma podrá solicitarse aclaraciones o demandar preguntas inherentes al tema desarrollado.

Correlatividades:

Para cursar: Química Biológica regular.

Para rendir examen final: Química Biológica aprobada.

OBJETIVOS

La importancia del seminario es aportar el conocimiento de los alimentos, los cuidados que requiere su manejo en los distintos niveles, ya que la contaminación es una amenaza en los suministros de alimentos en cada punto del trayecto, desde la granja hasta la mesa y que la aplicación de técnicas sencillas y eficaces aportan soluciones.

- ◆ Los alumnos desarrollen criterios para evaluar, reconocer, la calidad de los alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias de la cadena de producción, elaboración y consumo.
- ◆ Los alumnos aporten soluciones en situaciones problemáticas de la vida cotidiana.
- ◆ Los alumnos puedan desarrollar tareas de índole técnico-educativa en el área de la enseñanza media.
- ◆ Los alumnos adquieran habilidades y destreza para implementar trabajos de laboratorio y de campo.

///...



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

TELEFS. (087) 255408 - FAX: (087) 255449
BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R.A.)

...///

ANEXO I de la Res. N° 107/99

CONTENIDOS

a) Conceptuales:

Bromatología, definición y relación con otras ciencias. Alimento. Definición y clasificación. Aditivos alimentarios. Nutrición. Enfermedades relacionadas con la alimentación. Higiene alimentaria. Infección, intoxicación y envenenamiento por alimentos. **Gestión de calidad en el manejo de alimentos.**

Normas de calidad. Higiene y seguridad alimentaria: Sanidad de los alimentos. Higiene personal. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Los alimentos sanos y manejo: Manipulación higiénica de los alimentos, abastecimiento y conservación de alimentos. Cuidados en la preparación y servicios de alimentos. El medio higiénico de los alimentos :Instalaciones y equipo higiénico.Limpieza y operaciones sanitarias. El programa de limpieza .Control de plagas. La sanidad y el cliente: el cliente y los alimentos sanos. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) .Legislación e inspección bromatológica.

b) Procedimentales:

Trabajo de campo.

Muestreo: distintos métodos. Determinación de agua en alimentos. Investigación de carbohidratos en alimentos: glucosa, almidón, etc. Determinación de grasa en alimentos. Aditivos alimentarios. Taller sobre rotulación y Código Alimentario Argentino.

Contaminación de los alimentos. Infecciones e intoxicaciones alimentaria

1. Recuento de microorganismos aerobios mesófilos totales
2. Recuento de bacterias coliformes totales y coliformes fecales
3. Análisis Microscópico.

Saneamiento de la Industria alimentaria.

Aplicación del sistema HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).

Análisis de Riesgos de contaminación en la cadena de elaboración de alimentos. Determinación de los Puntos Críticos de Control en el diagrama de flujo. Ejercicios de aplicación práctica en elaboración de alimentos.

Lic. VERONICA M. JAVI DE APROYO
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Exactas



Msc. LIDIA ESTER IBARRA
DECANO
Facultad de Ciencias Exactas