

**Programa de la Asignatura Control Sanitarios de los Alimentos  
Carrera Medicina Veterinaria**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1. Identificación de la Asignatura</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                     |             |
| <b>1.1. Denominación de la actividad curricular</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                     |             |
| <b>Control Sanitario de los Alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                     |             |
| Código de la Asignatura: 856                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       | Código Asignaturas correlativas: 847 Bromatología 835 Salud Pública |             |
| <b>1.2. Carrera en cuyos Planes de Estudio se incluye la actividad curricular</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                     |             |
| Carrera:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | Plan de Estudio:                                                    | Carácter:   |
| Medicina Veterinaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | 2018                                                                | Obligatoria |
| <b>1.3. Cátedra y/o Departamento</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                                                     |             |
| Cátedra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       | Departamento                                                        |             |
| Industrias Agrícolas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | Producción Vegetal                                                  |             |
| <b>2. Característica de la Asignatura</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                     |             |
| <b>2.1. Ubicación de la materia en el Plan de Estudio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                     |             |
| Orientación Salud Pública                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                     |             |
| <b>2.2. Duración de la Asignatura</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                                                     |             |
| Cuatrimestral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Anual |                                                                     | Bimestral   |
| X                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                     |             |
| <b>2.3 Horas totales</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                     |             |
| 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                                                                     |             |
| <b>2.4 Horas dedicadas a Actividades Prácticas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                                                                     |             |
| 24                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |                                                                     |             |
| <b>3. Fundamentación</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                     |             |
| <p>El profesional podrá realizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades enmarcadas en la organización, dirección y asesoramiento de establecimientos dedicados a la salud pública.</li> <li>- Efectuar el control higiénico- sanitario de las especies animales, sus productos, subproductos y derivados para consumo y uso humano e industrial</li> </ul> |       |                                                                     |             |
| <b>Articulación con materias correlativas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |                                                                     |             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Esta materia contribuye y profundiza los conocimientos adquiridos por los alumnos en la materia Bromatología.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>4. Objetivos y Resultados de aprendizaje</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>Generales</b><br/>Que el alumno conozca todas las normas y reglamentaciones para realizar de manera adecuada el control sanitario de los alimentos.</p> <p><b>Específicos</b><br/>Que el alumno aprenda a supervisar los productos alimenticios destinados al consumo humano en la recepción, almacenamiento y distribución.</p> <p><b>Resultados de aprendizaje</b><br/>El alumno estará en condiciones de elaborar, aplicar y evaluar normas y criterios para la identificación, clasificación y tipificación de los animales y sus productos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>5. Contenidos Teóricos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>RM 977/2022 Contenidos mínimos del área de formación de Medicina preventiva, salud pública y bromatología.</p> <p>Legislación alimentaria. Procesos de inspección. Buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos de sanitización. Análisis de riesgo. Puntos críticos de control</p> <p>TEMA 1:<br/>Nociones generales sobre calidad y seguridad alimentaria. Evolución histórica. Salubridad: calidad higiénica-sanitaria de los alimentos. Organismos oficiales y ámbitos de aplicación de la Legislación Alimentaria.</p> <p>TEMA 2:<br/>La Industria Alimentaria Argentina. Sector Agroalimentario. Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARPC) o (HACCP). Evolución histórica. Definición. Descripción. Principios.</p> <p>TEMA 3:<br/>Aplicación de ARPC. Definición de puntos básicos. Creación del grupo de trabajo. Diagrama de flujo e identificación de los peligros. Valoración y Árbol de decisiones para determinar los puntos críticos de control.</p> <p>TEMA 4:<br/>Beneficios del Sistema ARPC. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos operativos. Elaboración de un programa. Aplicación y verificación.</p> <p>TEMA 5:<br/>Trazabilidad. Características de la misma documentación requerida. Aplicación de casos.</p> |
| <b>6. Contenidos de Trabajos Prácticos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Formulación y exposición de seminarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>7. Metodología y técnicas de enseñanza</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Una vez que los alumnos hayan adquiridos conceptos teóricos: se les asignara una producción de alimentos sobre la que deberán trabajar durante una semana realizando:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

- Análisis geográfico y económico de la producción asignada
- Definición de las etapas de producción
- Aplicación durante el desarrollo del proceso de las Buenas Prácticas de Manufactura
- Determinación de un Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HAACP)
- Realización de un diagrama de flujo de la producción
- Documentación para la trazabilidad de esa producción

### 8. Evaluación

Para aprobar esta materia el alumno deberá aplicar sus conocimientos en el manejo de los métodos y prácticas para la inspección higiénico-sanitaria de alimentos de manera oral.  
Se le asignará a cada alumno, la inspección de una producción, deberá indicar los riesgos de la misma y la documentación requerida para su control.  
El tiempo dado para el desarrollo de esta evaluación será de 2 horas.

### 9. Bibliografía

Higiene y Saneamiento en la Industria Alimentaria. Autor: Giulio Roberto Li Padilla.  
Editorial: MACRO. (2018).

Haccp: Enfoque Práctico. (Ciencia y Tecnología Alimentos) Autor: Mortimore Sara. Editorial: Acribia.  
Año 2018. N° edición: 3

Trazabilidad y Seguridad Alimentaria. Autor: Esperanza Dorado Martín. Editorial: EXLIBRIC. Año 2018

Bpm Buenas Prácticas De Manufactura Sistemas De Gestión. Autor: Hernández, Carlo  
Editorial: Independently Published. Año: 2018.

Gestión Integral De Plagas. Autor: Ricardo Ferrario. Año: 2020

Saneamiento Ambiental E Higiene De Los Alimentos. Autor: Raquel Susana Acosta. EDITORIAL  
BRUJAS.

Tabossi, L. (2020). Sistema nacional de habilitación, control y fiscalización de establecimientos lácteos.  
INNOVA UNTREF. Revista Argentina de Ciencia y Tecnología.

Tabossi, L. (2018). Propuesta de armonización del Sistema Nacional de Control de Alimentos de la  
República Argentina (Doctoral dissertation, Universidad Nacional de La Plata).

Firma del Encargado/ Responsable de Cátedra/Asignatura