San Juan, Li de Julio de 20.00

Lic. Analia Morales Rarrio Secretaria General Académic INTESTINA CATÓLICA DE CUE

RESOLUCIÓN Nº 0849 — CS — 2020 S/ Aprobación Tecnicatura Universitaria en Auditoría Bromatológica. Modalidad a Distancia. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sede San Luis. UCCuyo.-

VISTO:

El Título II, Sección Segunda, Capítulo IV, Art. 46° del Estatuto de la Universidad Católica de Cuyo; y

CONSIDERANDO:

La presentación realizada por la Facultad de Ciencias Veterinarias sede San Luis de la Universidad, referida a la propuesta de creación de la "Tecnicatura Universitaria en Auditoría Bromatológica" con modalidad a distancia.

Que dicha Tecnicatura Universitaria tiene por objetivos capacitar al personal que aspire a ejercer tareas de auditoría bromatológica en organismos gubernamentales y en los establecimientos alimenticios, brindar la formación teórico-práctica necesaria a aquellas personas que se desempeñan actualmente en áreas de control bromatológico, promoviendo la educación alimentaria que se traducirá finalmente en una mejora en la calidad de vida de la sociedad; facilitar respuestas a las problemáticas actuales de las industrias regionales mediante el conocimiento de las legislaciones vigentes y las nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos; como asimismo comprender, aplicar y hacer aplicar la legislación correspondiente (nacional, provincial y municipal).

Que esta propuesta formativa se ha podido organizar desde la consideración de los recursos humanos y materiales con que cuenta la Universidad.

Que dicha Tecnicatura Universitaria presentada por la Facultad de Ciencias Veterinarias ha sido aprobada en este Consejo, según consta en el Acta Nº 884, celebrada el 22 de mayo del presente año.

Por ello, en uso de sus facultades,

M.

Av. José Ignacio de la Roza 1516 Oeste - Rivadavia ↑ C.C. Nº 2 - Suc. 4 5400 - San Juan - Argentina

Teléfonos: líneas rotativas (54-0264) 4292300 Fax: (54-0264) 4292310 E-mail: rectorado@uccuyo.edu.ar

Lic. Analía Morales Rarrio Secretaria General Académica INPITECIDAD CATÓLICA DE CUYA

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO RESUELVE:

Artículo 1º: Aprobar la "Tecnicatura Universitaria en Auditoría Bromatológica" con modalidad a distancia, en el seno de la Facultad de Ciencias Veterinarias, sede San Luis de esta Universidad, conforme a lo detallado en el Anexo I que forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2º: Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese.

--- DADA EN SAN JUAN, A OCHO DIAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS

MIL VEINTE ---

ANALÍA MORALES BARRIOS SECRETARIA GENERAL ACADÉMICA CLAUDIO MARCELO LARREA-RECTOR

/// Resolución Nº 0849 – CS – 2020

San Juan, Quide., Quide....de 20.94

Lic. Andia Morales Barrio Secretaria General Académica INT TESIDAD CATÓLICA DE CUYA

ANEXO Nº I

RESOLUCIÓN Nº 0849 – CS – 2020

S/ Aprobación Tecnicatura Universitaria en Auditoría Bromatológica. Modalidad a distancia. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sede San Luis. UCCuyo.-

Tecnicatura Universitaria en Auditoría Bromatológica.

Carrera de pregrado – Modalidad a distancia.

Facultad de Ciencias Veterinarias - Universidad Católica de Cuyo sede San Luis

2 años y medio de duración (30 meses).

<u>Título</u>: Técnico/a Universitario/a en Auditoría Bromatológica.

Objetivos:

- Capacitar al personal que aspire a ejercer tareas de auditoría bromatológica en organismos gubernamentales y en los establecimientos alimenticios; brindándoles la formación teórico-prácticas

necesarias.

- Brindar la formación teórico-práctica necesaria a aquellas personas que se desempeñan actualmente en áreas de control bromatológico otorgándoles las herramientas necesarias para

realizar dicha labor con excelencia jerarquizando su trabajo.

- Promover la educación alimentaria que se traducirá finalmente en una mejora en la calidad de vida

de la sociedad.

- Facilitar respuestas a las problemáticas actuales de las industrias regionales mediante el

conocimiento de las legislaciones vigentes y las nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos.

- Comprender, aplicar y hacer aplicar la legislación correspondiente (nacional, provincial y

municipal).

Alcances:

/// Resolución Nº 0849 - CS - 2020

() M.

3

San Juan, de Jouro de 20.20.

Lic. Analía Morales Rarrio. Secreto a General académica UNITESDAD CATÓLICA DE CUIV

- Inspeccionar establecimientos de producción, elaboración, fraccionamiento, depósito, transporte y/o expendio de alimentos, en colaboración con el Médico Veterinario responsable del Área Bromatológica.
- Asesorar sobre las condiciones higiénico- sanitarias en las diferentes instancias de la cadena alimentaria.
- Trabajar en la prevención de ETAs mediante la aplicación del marco legal vigente.
- Participar en proyectos destinados a la educación alimentaria.

Perfil del Graduado

Es un técnico universitario profesionalmente capacitado para integrar equipos de trabajo encargados de la auditoría bromatológica, formado en el conocimiento de la normativa legal vigente tanto nacional como regional; lo cual le permite activa participación en prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y educación.

Condiciones de Ingreso: requisitos según Ordenanza Universitaria

Plan de Estudios:

Año	Materia	Modalidad	Carga horaria semanal	Carga horaria total
1º Año				
	Bioquímica de los Alimentos	Anual	5	125
	Microbiología de los alimentos	Anual	4	100
	Tecnología de los Alimentos	Anual	. 6	150
	Políticas Alimentarias y Educación	Anual	4	100
	Elementos de Filosofía	Semestral	5	60
2º Año				
	Legislación Alimentaria	Anual	5	125
	Práctica I: Procedimiento de Auditoría	Anual	10,5	250
	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.	Anual	5	125
	Industrias Alimentarias	Anual	5	125

/// Resolución Nº 0849 - CS - 2020

AM.

Teléfonos: líneas rotativas (54-0264) 4292300 Fax: (54-0264) 4292310 E-mail: rectorado@uccuyo.edu.ar

San Juan, de John de 20.0....de 20.0...

Lic. Analía Morales Rarrio

3º Año	Ética	Semestral	6	75
	Práctica II: Seminario	Anual	10,5	250
	Carga horaria total			1485

Contenidos Mínimos

Bioquímica de los Alimentos: Introducción a la química: estructura atómica, tabla periódica, Propiedades periódicas: radio atómico, energía de ionización, afinidad electrónica y electronegatividad. Enlace químico y estructura molecular. Estequiometría: ecuación química, cálculos estequiométricos. Tipos de reacciones químicas. Reacciones homogéneas y heterogéneas. Soluciones. Sistemas, estados y funciones de estado. Trabajo y calor. Equilibrio ácido-base. Escala de pH. Indicadores de pH :concepto, usos. Química analítica: análisis químico, análisis instrumental, gravimetría, volumetría, análisis cualitativo: identificación de aniones y cationes en alimentos. Química aplicada: Biomoléculas presentes en los alimentos y Agua.

: 1

Microbiología de los Alimentos: Característica generales de los microorganismos de los alimentos. Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos. Conservación y contaminación. Métodos microbiológicos.

Políticas Alimentarias y Educación: Seguridad y soberanía alimentaria. El enfoque de derechos. Patrones alimentarios. Estrategias de desarrollo. Políticas alimentarias y programas en Argentina. Educación alimentaria.

<u>Tecnología de los Alimentos</u>: Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados, lácteos, huevos. Técnicas de laboratorio bromatológico. Sistemas de Calidad. Biotecnología.

/// Resolución Nº 0849 – CS – 2020

AM.

5

Lic. Analia Morales Barrie Social Morales Barrie UNITESIDAD CATOLIC PROPERTY

Elementos de Filosofía: Origen del filosofar - Objetivo material y formal de

la filosofía.- Filosofía de la naturaleza: Tipos y principios del cambio- Antropología filosófica: El

alma como principio de vida- Inteligencia, voluntad, libertad y persona- Ética: bien moral. Obrar moral. Conciencia moral. Metafísica. El ente descripción: esencia, existencia, sustancia, accidentes,

El orden natural (S. Agustín - Sto Tomás) - Teología natural. Existencia de Dios: cinco vías de

Santo Tomás. Gnoseología: El conocimiento, La verdad, grados de conocimiento. Conocimiento

científico. Concepción antropológica desde la antigüedad griega a la actualidad. Corrientes

Filosóficas de la modernidad y del mundo contemporáneo.

Legislación Alimentaria: Noción de Estado. Derecho Ley. Organización del Estado en los poderes.

Poder de Policía. Perspectiva histórica de la Bromatología. Legislación Bromatológica.

Antecedentes mundiales e históricos. Antecedentes Argentinos. Reglamentos Bromatológicos de la

Región Cuyo. Código Alimentario Argentino. R.N.E. - R.N.P.A. Controles de Mercadería de

importación. Disposiciones de SENASA.

Práctica I: Procedimiento de Auditoría: Introducción. Objetivos y clasificación de las auditorías.

Perfil del auditor. Planificación y preparación de la auditoría. Etapas de la auditoría. Informe Final y

conducta del auditor como consecuencia de la auditoría.

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Enfermedades transmitidas por alimentos de

origen bacteriano, tóxico infecciones, viral, parasitario. Tóxicos en los alimentos. Condiciones

higiénico sanitarias de los procesos y de la manipulación de los alimentos.

Plagas y control integral de plagas.

Industrias Alimentarias: Tecnología alimentaria. Calidad de los alimentos. Factores y procesos

que influyen en la producción de los alimentos. Conservación de los alimentos. Seguridad e Higiene

en las Industrias Alimentarias.

/// Resolución Nº 0849 - CS - 2020

6

Teléfonos: líneas rotativas (54-0264) 4292300 Fax: (54-0264) 4292310 E-mail: rectorado@uccuyo.edu.ar

San Juan, A. de....de 20

Lic. Analía Morales Rarrio

Ética: Ética general. Principios éticos y bioéticos. Regulación jurídica de la profesión.

<u>Práctica II: Seminario</u>: Trabajo integrador, estudio de caso.

Lic. Analie Mondes Barrio Son Sunca mayorisida, de Analis de Colo

Dr. Claudio Marcelo Larrea Rector Universidad Católica de Cuyo