

PROGRAMA DE ESTUDIO

I. IDENTIFICACIÓN:

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Saneamiento y legislación alimentaria y ambiental
CURSO	: Primero
SEMESTRE	: Segundo
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU1211
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 72 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 54 Horas
CRÉDITOS	: 5
REQUISITOS PREVIOS	: Ninguno

II. FUNDAMENTACIÓN

Dicha disciplina pretende enriquecer al alumno de los conocimientos básicos que engloba la legislación del alimento, con la cual quedará suficientemente capacitado para la interpretación y puesta en práctica de cualquier aspecto legislativo que necesite desarrollar en su vida profesional.

Desarrolla temas relacionados a la calidad e inocuidad de los alimentos, explica y pone en práctica la legislación alimentaria.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

- Manifestar y promover la actitud emprendedora, creativa e innovadora en las actividades inherentes a la profesión.
- Demostrar compromiso con la calidad.

3.2 ESPECÍFICAS

- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario, así como en el tratamiento dietético – nutricional ambulatorio.
- Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado nutricional, comunicación y marketing de los productos alimenticios, acordes a la legislación vigente.

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

CAPACIDAD: Manejar los conceptos sobre legislación alimentaria. Y las normativas internacionales.

Legislación Alimentaria. Concepto.

Normas y directrices del CODEX.

Manejo de la legislación alimentaria internacional

Legislación alimentaria de la Unión Europea.

Código alimentario Argentino.

UNIDAD II. CÓDIGO ALIMENTARIO

CAPACIDAD: Conocer los principios y conceptos generales del código alimentario.

Codex Alimentarius

Principios generales de higiene de los alimentos del Codex

Código alimentario. Principios generales.

Conceptos generales.

UNIDAD III. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN EN INTERVENCIONES ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES.

CAPACIDAD: Diseña la planificación y gestión en intervenciones del tipo alimentaria y nutricional.

Condiciones generales de los materiales relacionados con los alimentos.

Control oficial de los alimentos.

Clasificación de los alimentos.

Factores de riesgo a controlar en los alimentos.

Requisitos higiénicos.

Calidad en la industria gastronómica.

UNIDAD IV. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO.

CAPACIDAD: Identificar los servicios de saneamiento básico y sus características.

Importancia del orden y aseo.

Abastecimiento del suministro de agua.

Agua potable.

Características de la calidad del agua.

Residuos sólidos y líquidos. Manejo de residuos.

Clasificación de residuos sólidos y líquidos de establecimientos gastronómicos.

Residuos orgánicos biodegradables. Clasificación y gestión interna de residuos.

UNIDAD V. MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS.

CAPACIDAD: Manejar el control de los distintos tipos de plagas.

Identificación de plagas.

Caracterización de plagas. Ejemplo: identificación de roedores.

Manejo integrado de plagas.

Control operativo.

Control físico.

Control químico.

UNIDAD VI. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

CAPACIDAD: Clasifica tipos de limpieza y desinfección y sus funciones.

Clasificación de las instalaciones para el tipo de limpieza.

Áreas y equipos – utensilios clasificados según su característica.

POE – Procedimiento operativos estandarizados. Características.

Registro – validación – verificación.

UNIDAD VII. SITUACIÓN DE SANEAMIENTO EN EL PARAGUAY.

CAPACIDAD: Conocer las características y situación del país en cuanto a la infraestructura en saneamiento.

Situación de Saneamiento del Paraguay.

El Plan Nacional de Saneamiento (SENASA).

Tasas de mortalidad infantil por diarreas, mortalidad por enfermedades contagiosas y parasitarias en el país.

UNIDAD VIII. MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO Y ALTERNATIVAS PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

CAPACIDAD: Conocer las principales características del medio ambiente la producción de basura del tipo orgánico y su reutilización.

Patrones de consumo de materias primas.

Innovaciones tecnológicas en la producción de alimentos y su impacto en la salud humana.

Aprovechamiento integral de alimentos de origen vegetal y animal.

Investigación y elaboración de recetas alternativas para el aprovechamiento integral de los alimentos.

V. BIBLIOGRAFÍA

- Nicholas Johns. Higiene de los alimentos. Editorial Acribia, S.A. España.1995
- S.J. Forsythe y P.R.. Hayes. Higiene de los alimentos y HACCP. Editorial Acribia. S.A. España.1999
- Norman H. Marriott. Principios de Higiene Alimentaria. Editorial Acribia. España 1999

Complementaria.

- Instituto Panamericano de protección de alimentos (INPPAZ), Organización Mundial de la salud. HACCP, Herramienta esencial para la inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura (BPM) y análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) 2001.
- Ana Maria Rey, Alejandro A. Silvestre. Comer sin riesgos. Caméan Manuel. Hemisferio sur. Argentina 200.
- Comisión de las comunidades europeas. Libro blanco sobre la seguridad alimentaria. Bruselas 12.1.2000
- Legislación alimentaria: código alimentario español y disposiciones complementarias. 7 edición
- Directrices en materia de legislación alimentaria. Nuevo modelo de ley de alimentos para países de tradición jurídica romano-germánica. FAO estudio legislativo 91.
- Panorama de la Seguridad alimentaria y nutricional en América latina y el Caribe 2012. FAO
- Eshbach. C.E. (1993) Administración de Ser Técnica Dietética.
- COSTA,PR Inovacion tecnológica en la producción de alimentación colectiva, sao paulo.
- Guerrero Ramo. Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud.
- Blanca Dolly Tejada. Administración de servicios de alimentación y nutrición.