



UNJu
Universidad
Nacional de Jujuy

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy
Tel. (0388) 4221557
WEB: www.fca.unju.edu.ar

RESOLUCIÓN CAFCA. N° 531/2021.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **6 de Julio de 2021.**

VISTO, el Expediente F.200-3472/2021, mediante el cual la Lic. Analía CATAcata, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, eleva planificación docente de la asignatura **LEGISLACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA** para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento Lic. CATAcata informa que la planificación de la asignatura Legislación y Educación Alimentaria, que se dicta en el Cuarto Año Segundo Cuatrimestre, fue evaluada por la Comisión y revisada por el docente responsable, realizando las correcciones pertinentes, para ser presentada ante el H.CAFCA.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria N° 09/2021, de fecha 6 de Julio de 2021, con el voto favorable de los DIECISES (16) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar la planificación y el programa analítico correspondiente a la asignatura **LEGISLACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Cuarto Año de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
gmz.

Mg. SUSANA E. ALVAREZ
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

Mg. Agr. DANTE F. HORMIGO
DECANO
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. N° 531/2021

CARRERA: LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

PLANIFICACION 2021

CATEDRA: LEGISLACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA

Equipo de Cátedra:

Prof. Adj. Ordinaria DSE- Bioq. María Leila Soria- Resol CS N° 0407-17Prof.

Adj. Ordinario DS- Abg. Arturo Pfister – (extensión de funciones)

Ayud 1° Interina DS- Lic en Brom. Alejandra Gisela López- Resol CAFCA N° 701/18

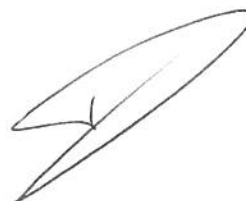
Régimen: cuatrimestral- segundo cuatrimestre

Contenidos Mínimos:

Nociones básicas de Estado, Derecho y Constitución Nacional. Facultades a nivel nacional, provincial y municipal. Antecedentes legislativos. Poder de policía sanitario: funciones. Leyes y Reglamento de productos y subproductos alimenticios. Código Alimentario Argentino: disposiciones generales. Normas de carácter general y particulares para fábricas y comercios. Rotulación y publicidad. Envases y embalajes. Normas para productos alimenticios en particular. Reglamento MERCOSUR. Ordenanzas Municipales en vigencia. ETA. Educación para la salud. Educación al consumidor. Ley de defensa al consumidor.

Carga horaria semanal: 6 hs

Carga Horaria total: 90 hs



A considerar en los diseños curriculares (Planificaciones) para el presente ciclo lectivo

La ley de Educación superior N° 24.521 en su artículo 43, dispone la acreditación de las carreras declaradas de interés público. Estableciéndose en la Resolución ME 1254/2018:

Artículo 1º: Determinar que los alcances del título son aquellas actividades, definidas por cada institución universitaria, para las que resulta competente un profesional en función del perfil del título respectivo sin implicar un riesgo directo a los valores protegidos por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior. (ver en Plan de Estudios:

Artículo 2º: Definir como las "Actividades reservadas exclusivamente al título" – fijadas y/o afijarse por el Ministerio de Educación en acuerdo por el CONSEJO DE UNIVERSIDADES -. Son un subconjunto limitado dentro del total de alcances del título, que refieren a aquellas habilidades que involucran tareas que tienen un riesgo directo sobre la salud, la seguridad, los derechos, los bienes o la formación de los habitantes.

Se informa a los docentes de la carrera de Licenciatura en Bromatología que el pasado 11 de Diciembre de 2018 el CONSEJO DE UNIVERSIDADES (CU) emitió dictamen favorable para el ingreso de la carrera "Licenciatura en Bromatología" al Artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521. La Asociación Argentina de Carreras Universitarias de Bromatología (AACUB) propuso las Actividades profesionales reservadas al título. Por tal motivo resulta imprescindible que las mismas sean considerándolas en sus planificaciones, al igual que los alcances dispuestos en el Plan de Estudios 2008: ANEXO II: Alcances, <http://www.fca.unju.edu.ar/static/files/academica/Bromatologia%20partes.pdf>)

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE LICENCIATURA EN BROMATOLOGIA (Propuestas por AACUB)

Asegurar la inocuidad de los alimentos durante toda la cadena productiva para la promoción de la salud humana y prevención de las enfermedades.

Realizar la inspección y control bromatológico de establecimientos elaboradores, almacenamiento, distribución y comercialización del producto alimenticio en el marco legal vigente. Organizar, dirigir, auditar y acreditar laboratorio destinados a los análisis y estudios bromatológicos.

4. Planificar, gestionar, ejecutar y controlar programas de calidad de alimentos.
5. Realizar peritajes y arbitrajes bromatológicos.



1. Fundamentación:

→ Importancia de la asignatura en el Plan de Estudio:

La materia Legislación y Educación Alimentaria se dicta en el último año (4º año) de la carrera y en ella se imparten conocimientos legales y su aplicación en los procesos de recolección, elaboración, transporte, expendio y consumo de productos alimenticios, conceptos adquiridos en las materias específicas de la carrera, logrando así su relación con las normativas vigentes. También se imparten conceptos básicos de educación para ser aplicados en la población consumidora de alimentos.

→ Articulación con las asignaturas correlativas:

Mediante encuentros virtuales con los docentes de materias correlativas

Para cursar Legislación y Educación Alimentaria, el alumno tiene que haber regularizado Tecnología de los Alimentos de cuarto año (primer cuatrimestre) y Bromatología II de tercer año.

A su vez, debe tener aprobadas las materias Tecnología de los Alimentos y Bromatología II para rendir examen final o promocionar la asignatura.

→ Articulación con las materias del mismo año:

Mediante encuentros virtuales con los docentes de materias del mismo año

Se dicta juntamente con Taller de Calidad y Seguridad, Bioestadística y dos (2) materias Optativas en el segundo cuatrimestre de cuarto año de la carrera.

→ Relación de la asignatura con el perfil profesional esperado

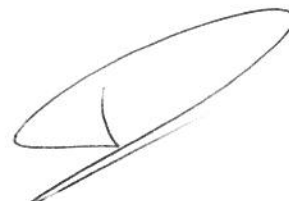
El desarrollo de nuevos alimentos y tecnologías industriales aplicadas a la producción, procesamiento y elaboración exige un profesional capacitado en la evaluación integral de alimentos, en el control de calidad e inocuidad en toda la cadena de producción de alimentos, desde la huerta o granja hasta la mesa del consumidor. El Licenciado en Bromatología está capacitado para determinar la calidad y la aptitud para el consumo de materias primas y alimentos elaborados, por lo tanto, debe conocer las normativas vigentes que respaldarán su accionar. La legislación alimentaria nacional e internacional, es de importancia relevante en el conocimiento del personal capacitado en el control de alimentos, ya que le permite efectuar una correcta aplicación de las mismas y de las diversas técnicas y procedimientos empleados en la fiscalización alimentaria.

En la actualidad, ha cobrado relevancia el hecho de valorar la importancia de una correcta Educación Alimentaria en la población. Los programas de educación alimentaria, tienen como propósito fundamental contribuir a la seguridad alimentaria de las familias más vulnerables de la comunidad, reforzando su capacidad para obtener, seleccionar y utilizar mejor los alimentos disponibles, con el fin de satisfacer las necesidades nutricionales de todos los miembros de la familia.

El desarrollo de los contenidos en esta asignatura brindará al futuro profesional los conocimientos legales-técnicos, en materia alimenticia, y nociones básicas en cuestión educativa, necesarias para el correcto desempeño de su profesión.

→ Relación de la asignatura con los alcances del título de Licenciado en Bromatología en general y en particular las Actividades reservadas al título Propuestas por la AACUB, explicitadas en el apartado precedente.

El Licenciado en Bromatología debe conocer todas las Normas vigentes (internacionales, nacionales, provinciales y municipales) para poder tener un "criterio" adecuado a la hora de desempeñarse correctamente al analizar desde la materia prima hasta el producto alimenticio terminado, a fin de asegurar la calidad higiénico-bromatológico de los mismos y evitar la adquisición de enfermedades transmitidas por alimentos. El conocimiento de la legislación alimentaria también le permite realizar inspecciones y auditorías, tanto en los establecimientos elaboradores como en los expendedores de alimentos y así prevenir



fraudes. Es importante realizar asesoramiento en la industria alimentaria a fin de que se adecuen a la legislación, como así también su personal cumpla las normas higiénico- sanitarias establecidas. Podrá intervenir en peritajes y arbitrajes asegurando que las actuaciones realizadas se ajusten a las normativas vigente.

2 **Objetivos Generales de la Asignatura:**

- 1- Brindar conceptos básicos y esenciales del Derecho que permitan al alumno comprender y manejar las normas particulares que regulan la Bromatología.
- 2- Conocer, interpretar y comprender la aplicación de la Legislación alimentaria nacional y el procedimiento administrativo.
- 3- Propender en el alumno una visión de los problemas de la alimentación, la influencia de la educación y el Estado en este problema.
- 4- Promover en el alumno una participación activa en el proceso enseñanza-aprendizaje.
- 5- Relacionar los contenidos de la materia con las otras ciencias del plan de estudios de la carrera.

3 **Contenidos de la Asignatura:**

• Programa Analítico:

(Incluir Programa analítico, en caso de proponer alguna modificación del último aprobado por el CAFCA deberá informar a fin de que sea elevado nuevamente para su aprobación)

Unidad 1: INTRODUCCIÓN AL DERECHO

-Nociones de Derecho: Derecho: Noción. Derecho objetivo y Derecho subjetivo. Principios generales del Derecho. Ramas del Derecho: Derecho Público y Derecho Privado.

-El Estado: creación. Nación y Estado. Estado Provincial. Estado Municipal. El rol del Estado.

-La Constitución Argentina. La Constitución Provincial. Las cartas orgánicas municipales. Noción conceptual de cada una.

Unidad 2: CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Código Alimentario Argentino. Ley 18284. Ámbitos de aplicación. Los alimentos y los aditivos como objeto legislados. Conceptos: alteración, contaminación, adulteración y falsificación. Prohibiciones. Sanciones.

Unidad 3: FACULTADES Y PODER DE POLICIA

Organismos de aplicación de la legislación alimentaria de jurisdicción nacional, provincial y municipal.

Ejercicio del Poder de policía. Actas de: inspección, intervención de mercadería, toma de muestra.

El decomiso. Clausura parcial y definitiva.

Unidad 4: NORMAS DE CARÁCTER GENERAL

Normas de carácter general: relativas a los establecimientos, las personas, el aire ambiente, los envases, las envolturas, los aparatos y utensilios. Autorización para instalaciones y funcionamiento de las fábricas y comercios de alimentos. Responsabilidad de los propietarios, directores, gerentes y personal. La inscripción de productos alimentarios.

Unidad 5: NORMAS SOBRE IDENTIFICACION COMERCIAL

Ley 19982: identificación comercial. Rotulación y publicidad. Conceptos. Productos nacionales e importados: requisitos. Prohibiciones.

Unidad 6: NORMAS DE CARÁCTER ESPECIAL

Normas de carácter especial relativas a:

- A) Productos, subproductos y derivados de origen animal.
- B) Productos, subproductos y derivados de origen vegetal.



- C) Bebidas. Productos estimulantes.
- D) Productos correctivos y coadyuvantes.
- E) Aditivos.
- F) Alimentos dietéticos.

Unidad 7: NORMAS SOBRE RECIPIENTES Y ENVOLTURAS

Normas sobre recipientes, envolturas y aparatos. Conceptos. Condición de los envases. Materiales permitidos y prohibidos. Protección del interior de envases metálicos. Leyenda y marca. Cierre metálico. Envases de retorno. Protección contra la contaminación.

Unidad 8: EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y REGIMENES ESPECIALES

Educación Alimentaria y Nutricional. Sus principios e importancia en la promoción de modos de Vida sana. La publicación como agente de cambio. Educación al consumidor: planificación de la acción educativa. Ley de defensa al consumidor. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Concepto. Ejemplos.

- **Programa de Examen**

(En caso de que la asignatura utilice) Es el mismo que el Programa Analítico.

4 Metodología de la Enseñanza:

Clases Teóricas y Prácticas: **en aula virtual**

Clases Teóricas: Se exponen los conceptos básicos, que luego serán ampliados con la bibliografía correspondiente, dejando abierta la posibilidad de intercambio de ideas para aclarar y corregir, si es necesario los conceptos previos de los alumnos. Como soporte didáctico se utiliza videoconferencia con PowerPoint.

Clases Teórico-Prácticas: Los alumnos deben cumplimentar un parcialito con anterioridad. Se presenta un resumen de los conceptos vistos en la clase teórica del tema correspondiente, aplicados a la práctica, para lo cual se utiliza videoconferencia con PowerPoint. Los alumnos trabajan en pequeños grupos para resolver trabajos prácticos relacionados con los conceptos teóricos (asincrónico), para lo cual cuentan con una Guía de Trabajos Prácticos. Deben entregar un informe con las observaciones y conclusiones realizadas para su corrección en aula virtual.

NOTA: tanto las clases teóricas como las teórico-prácticas son sincrónicas. El alumno dispondrá del PPT y PDF de las clases teóricas y el PPT de las clases teórico-prácticas.

5 Metodología de evaluación de proceso, parciales y/o integrales

Evaluación:

Trabajos Prácticos:

El alumno deberá asistir y aprobar el 80% de los TP. Se considera el TP aprobado, considerando la asistencia y presentando los informes en tiempo y forma.

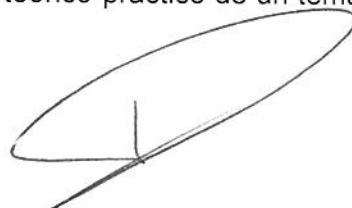
Parcialitos: deberá responder y aprobar un parcialito escrito sobre el tema a desarrollar con un puntaje de 60%(regular) y 70%(promocionar). Podrá tener 2(dos) desaprobados, al tercero quedará automáticamente libre.

Exámenes parciales:

Los exámenes parciales se aprueban con el desarrollo correcto del 60%(regular) y 70%(promocionar) o más del mismo.

El hecho de no haber asistido al dictado o desarrollo teórico y/o teórico-práctico de un tema, no significa un desconocimiento del mismo.

Examen Final



Alumno Regular:
El examen final es oral.

Alumno Libre:

Los alumnos con carácter de libre deben solicitar la correspondiente categoría en Dirección alumnos. Deberán en primera instancia aprobar un Examen escrito integral de todos los temas desarrollados en los Teóricos -Prácticos. El mismo se aprueba con el 60% o más de resolución correcta. Cumplida esta instancia, podrá rendir el examen final oral en el turno correspondiente.

Condiciones para Regularizar y Aprobar la Materia dispuesto en el reglamento interno de la cátedra:

REGLAMENTO INTERNO

CATEDRA Legislación y Educación alimentaria

Condiciones para Regularizar la Materia:

1-Exámenes parciales

Se deben aprobar 2(dos) exámenes parciales escritos.

Cada examen parcial tiene un recuperatorio. Se tiene opción a rendir únicamente un examen parcial recuperatorio de recuperatorio, ya sea del primero o segundo parcial, según Reglamento vigente en la facultad.

Los exámenes parciales se aprueban con el desarrollo correcto del 60% o más del mismo.

2- Trabajos prácticos. El alumno debe asistir al 80% de las clases con carácter obligatorio y elaborar un informe (individual o grupal) escrito de cada tema realizado para poder ser corregido. Los TP no son recuperables.

3- Parcialitos. El alumno debe asistir y aprobar el 80%. Estos no son recuperables.

Condiciones para Promocionar la Materia:

1- Clases Teóricas: el alumno deberá asistir al 75% de las clases con carácter obligatorio.

2- Trabajos Prácticos: El alumno debe asistir y aprobar el 90% de los TP y elaborar un informe escrito (individual o grupal) de cada tema realizado para poder ser corregido. Se considera el TP aprobado, considerando la asistencia y presentación de los informes en tiempo y forma.

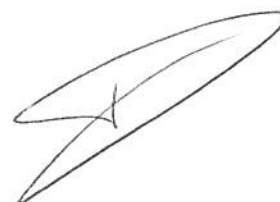
Los TP no son recuperables.

3- Parcialitos: Antes de realizar el mismo, deberá responder y aprobar un interrogatorio escrito sobre el tema a desarrollar con un puntaje de 70%. Podrá tener 2(dos) desaprobados, al tercero perderá la posibilidad de promocionar la signatura.

4- Parciales: Se deben aprobar dos exámenes parciales escritos.

Cada examen parcial tiene un recuperatorio. Los exámenes parciales se aprueban con el desarrollo correcto del 70% o más del mismo.

El hecho de no haber asistido al dictado o desarrollo teórico y/o teórico-práctico de un tema, no significa un desconocimiento del mismo.



6 Horario de Clases:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
08:00						
09:00						
10:00						
11:00						
12:00						
13:00						
14:00						
15:00						
16:00						
18:00			TP XXX	T XXX		
19:30			TP XXX	T XXX		
20:00			TP XXX	T XXX		
21:00			TP XXX	T XXX		

T= Teoría

TP= Teórico-práctico

7 Cronograma de clases

Semana	Clase N°	Fecha	Tema	Hs	Modalidad: virtual-V	Responsable/s
1	1	19/08/21	Código Alimentario Argentino	3 hs	Teoría V	Soria
	2	20/08/21	Introducción al derecho	3 hs	Teoría V	Pfister
2	3	25/08/21	Código Alimentario Argentino	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	4	26/08/21	Facultades y poder de policía	3 hs	Teoría V	Soria
3	5	1/09/21	Facultades y poder de policía	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	6	2/09/21	Normas de carácter general	3 hs	Teoría V	Soria
4	7	8/09/21	Normas de carácter general	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	8	9/09/21	Normas sobre identificación comercial	3 hs	Teoría V	Soria
5	9	15/09/21	Normas sobre identificación comercial	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	10	16/09/21	Normas de carácter especial I	3 hs	Teoría V	Soria
6	11	22/09/21	Normas de carácter especial I	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	12	23/09/21	Normas de carácter especial II	3 hs	Teoría V	Soria
7	13	29/09/21	1° PARCIAL	3 hs	V	Soria-López
	14	30/09/21	Normas de carácter especial III	3 hs	Teoría V	Soria
8	15	5/10/21	Temas dictados	3 hs	Consulta V	Soria
	16	6/10/21	1ª Recuperación 1° PARCIAL	3 hs	V	Soria-López
9	17	13/10/21	Normas de carácter especial II	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	18	14/10/21	Normas sobre recipientes y envolturas	3 hs	Teoría V	Soria
10	19	20/10/21	Normas de carácter especial III	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	20	21/10/21	Educación para la salud y regímenes especiales	3 hs	Teoría V	Soria
11	21	27/10/21	Normas sobre recipientes y envolturas	3 hs	Teórico-Práctico V	Soria-López
	22	28/10/21	Temas dictados	3 hs	Consulta V	Soria
12	23	3/11/21	2° PARCIAL	3 hs	V	Soria-López
	24	4/11/21	Temas dictados	3 hs	Consulta V	López
13	25	10/11/21	1ª Recuperación 2° PARCIAL	3 hs	V	Soria-López
	26	11/11/21	Temas dictados	3 hs	Consulta V	Soria

14	27	16/11/21	Temas dictados	3 hs	Consulta V	Soria
	28	17/11/21	2ª Recuperación 1° y 2° PARCIAL	3 hs	V	Soria-López
15	29	24/11/21	Temas dictados	3 hs	Consulta V	López
	30	25/11/21	Educación para la salud y régimenes especiales	3 hs	Expositiva V	Soria-López
TOTAL				90 hs		

NOTA: la clase del 20 de agosto es dictada por el Prof Arturo Pfister, que dicta solo el temade la unidad 1: Introducción al derecho, clase teórica que dicta, en conjunto, a los alumnos de la carrera Ingeniería Agronómica.

8 Bibliografía disponible para el alumno en formato digital y/o disponible en biblioteca de la FCA (consulta base de datos de la Biblioteca <http://koha.fca.unju.edu.ar/>):

- 1- Código Alimentario Argentino- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- 2- <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Legislacion%20Alimentaria/>
- 3- http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
- 4- <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/capacity-development/food-regulations/es/>
- 5- https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10708:2015-desarrollo-de-la-legislacion-alimentos&Itemid=41373&lang=es
- 6- https://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/es/

9 Otras actividades de la cátedra:

Dirección/Co-dirección de Becas, Tesis/Tesinas, Pasantías y/o Trabajos finales de carrera

Para solicitar del ingreso el responsable de la cátedra o director de la actividad debe enviar al mail de secretaria administrativa: (administracion@fca.unju.edu.ar) con copia a la Secretaría de Ciencia y Técnica (cytfca@fca.unju.edu.ar) la información consignada en el siguiente cuadro, a los efectos de gestionar permisos y reserva del espacio físico:

Título de trabajo/proyecto/trabajo final de carrera, etc.: Director/responsable:

Docentes que requiere ingresar a la FCA:

Estudiante/s que requiere ingresar a la FCA:

Apellido/s y Nombre/s	DNI	Turno	Día	Laboratorio/Aula
		Mañana		
		Tarde		

Actividades curriculares fuera de la FCA (trabajos finales de carrera, becas, pasantías, etc): deberán enmarcarse en acuerdos firmados con la FCA. Gestionar solicitud de seguro y movilidad en caso de requerirlo, realizando estos trámites diez días de anticipación mediante e-mail: administracion@fca.unju.edu.ar



UNJu

Universidad
Nacional de Jujuy

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy
Tel. (0388) 4221557
WEB: www.fca.unju.edu.ar

En caso de propuesta de cursos, seminarios, webinars:

Para solicitar autorización, se deberá elevar la propuesta mediante nota dirigida al Sr. Decano, la que deberá ser enviada a los e-mail: mesadeentrada@fca.unju.edu.ar y a sefca@fca.unju.edu.ar.

La cátedra a través de la Secretaría de Extensión podrá organizar el evento (difusión, ficha de inscripción, link de ingreso, etc). La propuesta deberá incluir:

Nombre de la actividad Responsable y disertantes:

Fecha y hora de ejecución:

Participación y/o articulación con otras cátedras o instituciones Objetivo:

Temario:

Modalidad: modalidad virtual


10 Publicaciones Didácticas a Realizar:

11 Otras Actividades a realizar, organizadas por la cátedra:

-Curso: VIGILANCIA SANITARIA DEBERES Y DERECHOS- Destinado a alumnos de 4° año de la carrera de Lic en bromatología y egresados.

Objetivos Generales: Brindar a los participantes un panorama general sobre los distintos niveles de control de alimentos en Argentina. Desarrollar una mirada criteriosa en las inspecciones a establecimientos de la industria alimentaria. Apropiarse de las facultades que poseen los agentes de control de Nacionales, Provinciales y municipales en el país.

-Curso: APLICACIÓN DE BPM EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA CELÍACOS- Destinado a alumnos de 3° y 4° año de la carrera Lic. en Bromatología y egresados. brindar información a la comunidad de celíacos y a la comunidad en general sobre la prevención de la contaminación cruzada a la hora de cocinar los alimentos razón por la cual se deben reforzar las estrategias de control y acompañamiento en el hogar y en los servicios gastronómicos. En este marco la Bromatología es una ciencia que permite estudiar, detectar y corregir una manipulación de alimentos incorrecta y hacer hincapié en el tópico de la contaminación cruzada.


Mg. SUSANA E. ALVAREZ
SECRETARÍA ACADÉMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy


Ing. Agr. DANTE F. HORMIGO
DECANO
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy