

## **PROGRAMA**

### **UNIDAD CURRICULAR OBLIGATORIA**

#### **NORMATIVA ALIMENTARIA**

**Ubicación en el Mapa Curricular:** Ciclo I, segundo semestre

**Modalidad de cursado:** Reglamentado

**Modalidad de aprobación:** Exonerable

**Modalidad de dictado:** Teórico/práctico

**Créditos:** 4

**Carga horaria:** 30 horas

**Unidad Académica responsable:** Departamento de Alimentos

**Docente/s responsable/s:** Prof. Adj. Laura Raggio

**Objetivo General:** El estudiante será capaz de evaluar la aptitud de los alimentos desde el punto de vista reglamentario para su posterior utilización.

#### **Objetivos Específicos:**

- Conocer la Legislación Alimentaria nacional e internacional y el alcance de su aplicación, Reglamento Bromatológico Nacional y sus actualizaciones, MERCOSUR, habilitación de empresas alimentarias y registro de productos.
- Establecer un criterio de aceptación o rechazo respecto a compra de alimentos en servicios de alimentación a través de licitaciones teniendo en cuenta el marco normativo vigente.
- Evaluar la calidad de los alimentos teniendo en cuenta el marco normativo vigente.
- Interpretar la información del rótulo de los alimentos, así como de la Información Nutricional Complementaria y Rotulado Frontal.

- Diseñar la rotulación de alimentos e interpretar la información analítica para elaborarlos.
- Conocer los requisitos higiénicos de la Industria Alimentaria.
- Comprender las funciones de los aditivos alimentarios, así como su uso correcto y rotulado en los envases alimentarios.
- Interpretar la información relacionada con la potencialidad de los productos tóxicos en alimentos y seguridad alimentaria.
- Conocer el marco legal de los alimentos modificados.
- Contar con más herramientas para el diseño de alimentos destinados a patologías específicas.
- Evaluar cómo afecta el uso ciertos envases en el alimento, como es el correcto almacenamiento y cuáles son los parámetros que debe tener en cuenta la mantener la vida útil del producto.

### **Contenidos Temáticos:**

Unidad 1 - Evolución de la Normativa Legal Alimentaria Uruguaya. Decreto 315/94 Reglamento Bromatológico Nacional (RBN) y sus anexos. Resolución del Grupo MERCOSUR.

Unidad 2 - Rotulación nutricional (RN) de alimentos envasados. Información Nutricional Complementaria (INC) y Rotulado Frontal. Alimentos para vegetarianos.

Unidad 3 - Requisitos Higiénicos e Industrialización de Alimentos.

Unidad 4 - Toxicología Alimentaria.

Unidad 5 - Aditivos Alimentarios.

Unidad 6 - Alimentos Modificados.

## Unidad 7 - Almacenamiento, Vida Útil y Envases Alimentarios.

### **Metodología:**

Exposiciones teóricas virtuales asincrónicas (videos).

Encuentros sincrónicos (por zoom) de resolución de ejercicios y problemas de aplicación.

### **Evaluación:**

Dos pruebas parciales. El primer parcial tendrá un valor equivalente al 60% de la calificación final y el segundo parcial tendrá un valor equivalente al 40% de la calificación final.

### **Bibliografía:**

Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/94 del 5 de Julio de 1994, actualizado a Febrero/2017. 6ta Edición.

Pagano, M.T., Montesano, A. 2017. Manual práctico para el manejo del decreto 315/994