

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2018
---	----------------	------

Espacio Curricular: Higiene y Seguridad de los Alimentos

Área: SANIDAD DE LOS ALIMENTOS	Modalidad/Orientación: <i>Técnica Específica</i>
Formato: <i>Asignatura</i>	Año de cursado: <i>5º</i>
Curso/s: 5º A – 5º B – 5º C	Ciclo: 2018
Hs semanales: 3	Profesor responsable: CANO, Soledad – DUCHINI, Enrique – FRANCICA, Pablo

Capacidades a trabajar:

- Conocer las responsabilidades éticas y legales de la profesión, y aplicarlas con responsabilidad social, y conciencia ambiental.
- Comprender e interpretar la legislación alimentaria vigente, la ley de Higiene y Seguridad, y la ley de Accidentes y riesgos de trabajo.
- Desarrollar capacidad de análisis, observación, trabajo en equipo, y toma de decisiones, sin perder de vista el marco legal, y las normativas para industrias de alimentos y bodegas.
- Aplicar y conocer los procedimientos legales y administrativos, para prevenir los riesgos y accidentes de trabajo.
- Adquirir capacidad de tomar medidas de higiene y seguridad para reducir el riesgo de intoxicación por alimentos.
- Adquirir capacidad de tomar medidas para Reducir al mínimo las posibilidades de accidentes de trabajo
- Concientizar sobre la importancia que tienen las medidas de higiene y seguridad dentro de la industria alimentaria.
- Conocer los riesgos del trabajo que realiza y las medidas de prevención que se deben aplicar en las diferentes industrias.
- Utilizar los conocimientos adquiridos para recopilar la información adecuada para detectar áreas y zonas potencialmente peligrosas, con el fin de emprender acciones preventivas de seguridad.
- Aplicar los conocimientos adquiridos para inspeccionar y/o auditar laboratorios, industrias de alimentos y bodegas para verificar el cumplimiento y adecuación de los mismos a la legislación.
- Ser capaz de controlar y realizar rotulación de alimentos.

Higiene y Seguridad – Marco Legal

EJE I NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL AMBITO LABORAL	<p>Ley 19587 Seguridad e Higiene en el Trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento y aplicación de la ley. - Reconocimiento de los diferentes tipos de Riesgos y condiciones de Higiene en los ambientes laborales: Características Edilicias, Carga Térmica, Ventilación, Iluminación, Ruidos y Vibraciones, Máquinas y Herramientas, Instalaciones Eléctricas (Las 5 Normas de Seguridad o Reglas de oro). - Conocimiento y aplicación de Norma de colores (Carta de colores de seguridad, Norma IRAM 2507 y 10005) y símbolos de seguridad. <p>Ley 24557 Riesgos del Trabajo y sus decretos reglamentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento y aplicación de la ley. - SRT - ART: Conocimiento de obligaciones, derechos, deberes y prohibiciones - Conocimiento de documentación Resolución 463/09 (Decreto 351/69 Estado de cumplimiento en el establecimiento) <p>Reconocimiento de los elementos de protección personal, sus usos y mantenimiento.</p>
	<p>Producción de accidentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación y diferenciación de los conceptos de incidente y accidente. Investigación de accidentes - Prevención de Accidentes: Valoración de las condiciones de orden y limpieza del espacio físico y de trabajo. - Conocimiento de la Pirámide de accidentología. - Conocimiento y aplicación de las Herramientas de comunicación para la prevención de accidentes (tarjetas de bloqueo, comité de seguridad, etc.)
EJE II MATERIALES Y ELEMENTOS	Comunicación de Seguridad – Productos Químicos
	<p>Materiales y productos químicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de los diferentes materiales y productos químicos: Materiales explosivos, inflamables, combustible, tóxico, corrosivo, cáustico, radiactivo, etc. - Interpretación de las Hojas de Seguridad: Descripción, aplicación. Interpretación de los conceptos de Punto de Inflamabilidad, Punto de Ignición. Intoxicaciones. Conocimiento y aplicación de técnicas de Primeros auxilios. - Identificación, Rotulación de acuerdo al Sistema Globalmente Armonizado (SGA). Conocimiento de los otros sistemas de rotulación: NFPA y Naciones Unidas. Interpretación de Pictogramas.

	<p>Conocimiento de las condiciones correctas de almacenamiento Reconocimiento de las Clases de Fuego y Elementos de extinción y de Protección contra incendios- Valoración de un Plan de evacuación: concepto, roles.</p>
EJE III LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Higiene y Seguridad en los Alimentos – Marco Legal
	<p>Ley 18284 y su Anexo II: Código alimentario Argentino. Decreto reglamentario 2126/71.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de la estructura y fundamentación de la Ley 18284. - Reflexión sobre el Proceso histórico hasta su implementación. - Análisis e Interpretación de la Ley 18284 y su Anexo II: Código alimentario Argentino. Conocimiento de disposiciones generales (definiciones alimento, manipulador de alimentos, etc.) - Reconocimiento de condiciones generales de las fábricas y productos alimenticios. - Valoración del Estado de salud de los manipuladores de alimentos e implicancia en la seguridad alimentaria (Libreta sanitaria) - Conocimiento y ejecución de un Registro nacional de establecimientos y productos alimenticios (RNE, RNPA), Registro de transportes (UTA). - Interpretación, confección y evaluación de Rótulos y publicidad de alimentos. - Análisis e interpretación de los procedimientos y medidas preventivas, alertas y retiros de alimentos. Conocimiento del proceso de toma de muestras e inspecciones. - Reconocimiento de los Organismos con competencia en materia de alimentos: Nacionales y Provinciales. Introducción a los Organismos y normativas internacionales en materia de alimentos (FAO OMS/WHO, Codex Alimentarius, FDA).
	<p>Ley 14878 Ley de vinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de la ley, su estructura y organismo de contralor (INV). - Reconocimiento, lectura y análisis de las definiciones legales de tipos de vinos, productos vínicos o derivados de la industria vitivinícola. - Conocimiento e interpretación de las Tolerancias analíticas y resoluciones reglamentarias. - Identificación de las Prácticas enológicas lícitas y productos de uso enológico autorizados. - Conocimiento de las Prohibiciones e infracciones.
<p>Ley Federal de Carnes, Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento y valoración de la aplicación del Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal y su organismo de contralor (SENASA). - Reconocimiento y análisis de Definiciones generales, y tipos de Establecimientos. - Identificación de los Transportes: Clasificaciones. Comprensión del proceso de Habilitación de transportes en la provincia. 	
Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de conciencia de las normativas vigentes en cuanto a la higiene y seguridad industrial. ✓ Interés por aplicar mejoras en los aspectos relacionados a la seguridad. ✓ Interés por la rotulación y lectura de los productos químicos y alimenticios. ✓ Comparte criterios y desarrolla habilidades de integración y trabajo interdisciplinario. ✓ Tiende a inspeccionar, sectores industriales, establecimientos, etc. en búsqueda de la detección de desvíos en cuantos a la seguridad e higiene, y a plantear oportunidades de mejora.
Bibliografía del Alumno	<p>DEMBO,A. 1993. Seguridad e Higiene Industrial. Ed. Cesarini, Buenos Aires-Argentina. LEVEAU J. Y.; BOUIX, M. 2002. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. AMV Ediciones, Mundi Prensa HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. 2001. LEY 19587.Ed. Errepar-Buenos Aires SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. 2000. Código alimentario Argentino. Vol. I, II Y III, Buenos Aires-Argentina. SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. 2000. Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Decreto 4238, Buenos Aires-Argentina.</p>
Webgrafia	<p>http://www.srt.gob.ar/ http://www2.asociart.com.ar/ http://www.anmat.gov.ar/ http://www.senasa.gov.ar/ http://www.inv.gov.ar/ http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/ http://www.fao.org/home/es/ http://www.who.int/es/</p>

<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/ http://www.fda.gov/ http://salud.mendoza.gov.ar/ https://www.assal.gov.ar/assal_principal/ http://www.agro-bibliotecas.org.ar/ http://www.infoleg.gov.ar/</p>
--