

**F.I.R.E.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

## PROGRAMA ANUAL

<b>ESPACIO CURRICULAR: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>	
Área: <b>Sanidad</b>	Ciclo lectivo: <b>2022</b>
Formato: <b>Asignatura Teórica</b>	Año de cursado: <b>5° A-B-C</b>
Horas semanales: <b>3 h</b>	Docentes a cargo: <b>Soledad Cano, Enrique Duchini, Gustavo Cardozo.</b>
<p><b>Capacidades a trabajar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las responsabilidades éticas y legales de la profesión, y aplicarlas con responsabilidad social, y conciencia ambiental.</li> <li>• Comprender e interpretar la legislación alimentaria vigente, la ley de Higiene y Seguridad, y la ley de Accidentes y riesgos de trabajo.</li> <li>• 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.</li> <li>• Aplicar y conocer los procedimientos legales y administrativos, para prevenir los riesgos y accidentes de trabajo.</li> <li>• Adquirir capacidad de tomar medidas de higiene y seguridad para reducir el riesgo de intoxicación por alimentos.</li> <li>• Adquirir capacidad de tomar medidas para Reducir al mínimo las posibilidades de accidentes de trabajo</li> <li>• Concientizar sobre la importancia que tienen las medidas de higiene y seguridad dentro de la industria alimentaria.</li> <li>• Conocer los riesgos del trabajo que realiza y las medidas de prevención que se deben aplicar en las diferentes industrias.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Ser capaz de controlar y realizar rotulación de alimentos.</li> <li>• Concientizar sobre el cuidado del medio ambiente.</li> <li>• Integrar conceptos del medio ambiente a la industria alimentaria</li> <li>• Comprender la importancia de garantizar la Equidad de Género en el ámbito laboral. Consumo y abuso de sustancias/tecnología.</li> </ul>	

**F.I.R.E.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<b>HIGIENE Y SEGURIDAD - MARCO LEGAL</b>	
<b>Eje I Normas de Higiene y Seguridad en el ámbito laboral</b>	<p><b>Ley 19587 Seguridad e Higiene en el Trabajo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento y aplicación de la ley.</li> <li>- Reconocimiento de los diferentes tipos de <b>Riesgos y condiciones de Higiene en los ambientes laborales: Características Edilicias, Carga Térmica, Ventilación, Iluminación, Ruidos y Vibraciones, Máquinas y Herramientas, Instalaciones Eléctricas</b> (Las 5 Normas de Seguridad o Reglas de oro).</li> <li>- Conocimiento y aplicación de Norma de colores (Carta de colores de seguridad, Norma IRAM 2507 y 10005) y símbolos de seguridad.</li> </ul> <p>Emergencia ambiental: Uso responsable y Eficiente de la energía</p> <p><b>Ley 24557 Riesgos del Trabajo y sus decretos reglamentarios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento y <b>aplicación de la ley.</b></li> <li>- <b>SRT - ART:</b> Conocimiento de obligaciones, derechos, deberes y prohibiciones</li> <li>- Conocimiento de documentación <b>Resolución 463/09</b> (Decreto 351/69 Estado de cumplimiento en el establecimiento)</li> </ul> <p>Reconocimiento de los <b>elementos de protección personal</b>, sus usos y mantenimiento.</p> <p><b>Producción de accidentes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación y diferenciación de los conceptos de <b>incidente y accidente. Investigación de accidentes</b></li> <li>- <b>Prevención de Accidentes:</b> Valoración de las <b>condiciones de orden y limpieza</b> del espacio físico y de trabajo.</li> <li>- Conocimiento de la <b>Pirámide de accidentología.</b></li> <li>- Conocimiento y aplicación de las <b>Herramientas de comunicación para la prevención de accidentes</b> (tarjetas de bloqueo, comité de seguridad, etc.)</li> </ul>
<b>COMUNICACIÓN DE SEGURIDAD PRODUCTOS QUÍMICOS</b>	
<b>Eje II Materiales y Elementos</b>	<p><b>Materiales y productos químicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de los diferentes <b>materiales y productos químicos:</b> Materiales explosivos, inflamables, combustible, tóxico, corrosivo, cáustico, radiactivo, etc.</li> <li>- Interpretación de las <b>Hojas de Seguridad:</b> Descripción, aplicación.</li> <li>- Interpretación de los <b>conceptos de Punto de Inflamabilidad, Punto de</b></li> </ul>

**F.I.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<p><b>Ignición.</b> Intoxicaciones. Conocimiento y aplicación de técnicas de <b>Primeros auxilios.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación, <b>Rotulación</b> de acuerdo al <b>Sistema Globalmente Armonizado (SGA)</b>. Conocimiento de los otros sistemas de rotulación: NFPA y Naciones Unidas. Interpretación de <b>Pictogramas</b>.</li> </ul> <p>Conocimiento de las condiciones correctas de almacenamiento</p> <p>Reconocimiento de <b>las Clases de Fuego y Elementos de extinción y de Protección contra incendios</b>- Valoración de un <b>Plan de evacuación: concepto, roles.</b></p> <p><b>Emergencia ambiental: Consecuencia ambiental por derrame de producto químico</b></p>
	<p><b>HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS - MARCO LEGAL</b></p>
<p><b>Eje III Legislación Alimentaria</b></p>	<p><b>Ley 18284 y su Anexo II: Código Alimentario Argentino. Decreto reglamentario 2126/71.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de la estructura y fundamentación de la <b>Ley 18284.</b></li> <li>- Reflexión sobre el <b>Proceso histórico hasta su implementación.</b></li> <li>- Análisis e Interpretación de la Ley 18284 y su Anexo II: <b>Código Alimentario Argentino.</b> Conocimiento de disposiciones generales (<b>definiciones alimento, manipulador de alimentos, etc.</b>)</li> <li>- <b>Reconocimiento de condiciones generales de las fábricas y productos alimenticios.</b></li> <li>- Valoración del Estado de salud de los manipuladores de alimentos e implicancia en la seguridad alimentaria (<b>Libreta sanitaria</b>)</li> <li>- Conocimiento y ejecución de un <b>Registro nacional de establecimientos y productos alimenticios (RNE, RNPA), Registro de transportes (UTA).</b></li> <li>- Interpretación, confección y evaluación de <b>Rótulos y publicidad de alimentos.</b></li> <li>- Análisis e interpretación de los <b>procedimientos y medidas preventivas, alertas y retiros de alimentos.</b> Conocimiento del proceso de <b>toma de muestras e inspecciones.</b></li> <li>- Reconocimiento de los <b>Organismos con competencia en materia de alimentos:</b> Nacionales y Provinciales. Introducción a los Organismos y <b>normativas internacionales en materia de alimentos (FAO OMS/WHO, Codex Alimentarius, FDA).</b></li> <li>- <b>Emergencia ambiental: Estándares de Iluminación en la industria alimentaria</b></li> </ul>

**F.I.R.E.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<p><b>Ley 14878 Ley de vinos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento de la ley, su estructura y organismo de contralor (INV).</li> <li>- Reconocimiento, lectura y análisis de las <b>definiciones legales de tipos de vinos, productos vínicos o derivados de la industria vitivinícola.</b></li> <li>- Conocimiento e interpretación de las <b>Tolerancias analíticas y resoluciones reglamentarias.</b></li> <li>- Identificación de las <b>Prácticas enológicas lícitas y productos de uso enológico autorizados.</b></li> <li>- Conocimiento de las <b>Prohibiciones e infracciones.</b></li> <li>- <b>Emergencia ambiental: Tratamiento de efluente en bodega</b></li> </ul> <p><b>Ley Federal de Carnes, Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimiento y valoración de la aplicación del <b>Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal y su organismo de contralor (SENASA).</b></li> <li>- Reconocimiento y análisis de <b>Definiciones generales,</b> y tipos de <b>Establecimientos.</b></li> <li>- Identificación de los <b>Transportes:</b> Clasificaciones. Comprensión del proceso de <b>Habilitación de transportes</b> en la provincia.</li> </ul>
	<p><b>BIBLIOGRAFÍA</b></p>
<p><b>Bibliografía del Estudiante</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. 2001. LEY 19587.Ed. Errepar-Buenos Aires</li> <li>• Información legislativa y documental. Ley 19587 y sus Decretos Reglamentarios; Ley 24557 Riesgos del Trabajo y sus decretos reglamentarios; la Ley 14878 Ley de vinos su estructura y organismo de contralor (INV); y la Ley 18284 y su Anexo II: Código alimentario Argentino (CAA), disponible en: <a href="http://www.infoleg.gob.ar/">http://www.infoleg.gob.ar/</a></li> <li>• Superintendencia de Riesgos del trabajo. Disponible en: <a href="http://www.srt.gob.ar/">http://www.srt.gob.ar/</a></li> <li>• Asociart ART: Disponible en: <a href="http://www2.asociart.com.ar/">http://www2.asociart.com.ar/</a></li> <li>• Código Alimentario Argentino. Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a></li> <li>• Instituto nacional de vitivinicultura. Disponible en: <a href="http://www.inv.gov.ar/">http://www.inv.gov.ar/</a></li> </ul>

**F.I.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso responsable y eficiente de la energía. Disponible en: <a href="https://www.argentina.gob.ar/etiqueta">https://www.argentina.gob.ar/etiqueta</a> <a href="https://www.argentina.gob.ar/energíayminería/energía-uso-responsable">https://www.argentina.gob.ar/energíayminería/energía-uso-responsable</a></li> <li>• Estándares de Iluminación en la Industria Alimentaria. Disponible en: <a href="https://www.trilux.com/es/aplicacion/industry/iluminacion-para-la-industria/areas-especiales/industria-alimentaria">https://www.trilux.com/es/aplicacion/industry/iluminacion-para-la-industria/areas-especiales/industria-alimentaria</a></li> <li>• Consecuencia ambiental por derrame de productos químicos. Disponible en: <a href="https://www.argentina.gob.ar/salud/desastres/toxicos">https://www.argentina.gob.ar/salud/desastres/toxicos</a></li> <li>• Tratamiento de efluente en bodega. Caso práctico. Disponible en: <a href="http://bdigital.uncuyo.edu.ar/objetos_digitales/10308/tesis-irnr-ojedaturia-2018.pdf">http://bdigital.uncuyo.edu.ar/objetos_digitales/10308/tesis-irnr-ojedaturia-2018.pdf</a></li> </ul>
<p><b>Bibliografía del Docente</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DEMBO, A. 1993. Seguridad e Higiene Industrial. Ed. Cesarini, Buenos Aires-Argentina.</li> <li>• LEVEAU J. Y.; BOUIX, M. 2002. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. AMV Ediciones, Mundo Prensa</li> <li>• Información legislativa y documental. Ley 19587 y sus Decretos Reglamentarios; Ley 24557 Riesgos del Trabajo y sus decretos reglamentarios; la Ley 14878 Ley de vinos su estructura y organismo de contralor (INV); y la Ley 18284 y su Anexo II: Código alimentario Argentino (CAA), disponible en: <a href="http://www.infoleg.gob.ar/">http://www.infoleg.gob.ar/</a></li> <li>• Superintendencia de Riesgos del trabajo. Disponible en: <a href="http://www.srt.gob.ar/">http://www.srt.gob.ar/</a></li> <li>• Asociart ART: Disponible en: <a href="http://www2.asociart.com.ar/">http://www2.asociart.com.ar/</a></li> <li>• Código Alimentario Argentino. Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a></li> <li>• Instituto nacional de vitivinicultura. Disponible en: <a href="http://www.inv.gov.ar/">http://www.inv.gov.ar/</a></li> <li>• Organismos y normativas internacionales en materia de alimentos (FAO OMS/WHO, Codex Alimentarius, FDA). Disponibles en: <a href="http://www.fao.org/home/es/">http://www.fao.org/home/es/</a>, <a href="http://www.who.int/es/">http://www.who.int/es/</a>, <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/</a>, <a href="http://www.fda.gov/">http://www.fda.gov/</a></li> </ul>

***FI.RE.AP.01***

***V. 1***

***Responsable: Asesoría Pedagógica***

***Fecha: 12/08/2019***

- Uso responsable y eficiente de la energía. Disponible en:  
<https://www.argentina.gob.ar/etiqueta>  
<https://www.argentina.gob.ar/energiaymineria/energia-uso-responsable>
- Estándares de Iluminación en la Industria Alimentaria. Disponible en:  
<https://www.trilux.com/es/aplicacion/industry/iluminacion-para-la-industria/areas-especiales/industria-alimentaria>
- Consecuencia ambiental por derrame de productos químicos. Disponible en:  
<https://www.argentina.gob.ar/salud/desastres/toxicos>