

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR: HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	
Área: Sanidad	Ciclo lectivo: 2024
Formato: Asignatura Teórica	Año de cursado: 5° A-B-C
Horas semanales: 3 h	Docentes a cargo: Soledad Cano, Enrique Duchini, Darío Sánchez
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Concientizar sobre el cuidado del medio ambiente. • Integrar conceptos del medio ambiente a la industria alimentaria • Comprender la importancia de garantizar la Equidad de Género en el ámbito laboral. Consumo y abuso de sustancias/tecnología. 	

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	HIGIENE Y SEGURIDAD - MARCO LEGAL
Eje I Normas de Higiene y Seguridad en el ámbito 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>Emergencia ambiental: Uso responsable y Eficiente de la energía</p> <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.)
	COMUNICACIÓN DE SEGURIDAD PRODUCTOS QUÍMICOS
Eje II Materiales y Elementos	<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

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<p>Primeros auxilios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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</p> <p>Reconocimiento de las Clases de Fuego y Elementos de extinción y de Protección contra incendios- Valoración de un Plan de evacuación: concepto, roles.</p> <p>Emergencia ambiental: Consecuencia ambiental por derrame de producto químico</p>
	<p>HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS - MARCO LEGAL</p>
<p>Eje III Legislación Alimentaria</p>	<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). - Emergencia ambiental: Estándares de Iluminación en la industria alimentaria <p>Ley 14878 Ley de vinos:</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<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. - Emergencia ambiental: Tratamiento de efluente en bodega <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.
	BIBLIOGRAFÍA
Bibliografía del Estudiante	<ul style="list-style-type: none"> • HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. 2001. LEY 19587.Ed. Errepar-Buenos Aires • 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: http://www.infoleg.gob.ar/ • Superintendencia de Riesgos del trabajo. Disponible en: http://www.srt.gob.ar/ • Asociart ART: Disponible en: http://www2.asociart.com.ar/ • Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp • Instituto nacional de vitivinicultura. Disponible en: http://www.inv.gov.ar/ • Uso responsable y eficiente de la energía. Disponible en:

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<p>https://www.argentina.gob.ar/etiqueta</p> <p>https://www.argentina.gob.ar/energiaymineria/energia-uso-responsable</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Tratamiento de efluente en bodega. Caso práctico. Disponible en: http://bdigital.uncuyo.edu.ar/objetos_digitales/10308/tesis-innr-ojedanuria-2018.pdf
<p>Bibliografía del Docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, Mundo Prensa • 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: http://www.infoleg.gob.ar/ • Superintendencia de Riesgos del trabajo. Disponible en: http://www.srt.gob.ar/ • Asociart ART: Disponible en: http://www2.asociart.com.ar/ • Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp • Instituto nacional de vitivinicultura. Disponible en: http://www.inv.gov.ar/ • Organismos y normativas internacionales en materia de alimentos (FAO OMS/WHO, Codex Alimentarius, FDA). Disponibles en: http://www.fao.org/home/es/, http://www.who.int/es/, http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/, http://www.fda.gov/ • Uso responsable y eficiente de la energía. Disponible en:

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<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>