

## **PROGRAMA**

**Nombre de la Unidad Curricular:** NORMATIVA ALIMENTARIA

**Ubicación en el Mapa Curricular -** Ciclo I – Segundo Semestre

**Créditos -** 4 Créditos

**Carga horaria -** 30 hs

**MODALIDAD DE CURSADO:** Reglamentado obligatorio // exonerable

**Departamento/s responsables -** Alimentos

### **Objetivo General**

Evaluar la aptitud de los alimentos desde el punto de vista reglamentario para su posterior utilización.

### **Objetivos Específicos**

- Conocer sobre la Legislación Alimentaria nacional e internacional y el alcance de su aplicación.
- Interpretar la información obligatoria y complementaria del rótulo de los alimentos
- Entender el diseño de la rotulación de alimentos e interpretación de la información analítica para elaborarlos.
- Conocer los requisitos de las Plantas Alimentarias y como se realiza la habilitación de las mismas.
- Conocer los tipos de aditivos, funciones así como su uso y rotulado en los envases alimentarios
- Conocer potencialidad de los productos tóxicos en alimentos y seguridad alimentaria. Criterios de Toxicidad.
- Conocer Tipos, habilitación y rotulación de los alimentos modificados.
- Conocer 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**

### **Unidad 1. Revisión Histórica: evolución de la Normativa Legal alimentaria uruguaya y Normas emitidas por el Grupo Mercado Común (GMC).**

Evolución de la Normativa desde 1934 (creación del MSP) a la actualidad.

Reglamento Bromatológico Nacional (RBN) actualizado y sus anexos: Organización del RBN, descripción de los principales capítulos. Apéndice Normativo: implementación y ubicación de los Decretos ampliatorios. Resolución del Grupo MERCOSUR: internalización de las Normas emitidas por el Grupo Mercado Común (GMC).

### **Unidad 2. Reglamento Técnico Mercosur para la rotulación de alimentos envasados.**

Reglamento Técnico Mercosur para la rotulación de alimentos envasados.

Rotulación nutricional de alimentos envasados, Reglamento técnico Mercosur de PORCIONES de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional, Reglamento Técnico Mercosur para la rotulación nutricional de alimentos envasados, información Nutricional Complementaria.

Ejemplos de Aplicación

### **Unidad 3. Requisitos Higiénicos e Industrialización de Alimentos.**

Cadena alimentaria. Calidad de un alimento. Control Higiénico Sanitario. POES. Reglamentación vigente.

### **Unidad 4. Aditivos Alimentarios.**

Definiciones. Sistema de Numeración. Clasificación según función. Condiciones de uso.

### **Unidad 5. Toxicología Alimentaria.**

Concepto de Inocuidad Alimentaria. Historia de la toxicología alimentaria. Conceptos básicos. Evaluación de riesgos. Factores que influyen en el efecto tóxico de una sustancia. Parámetros de toxicidad. Tipos De efectos tóxicos. Evaluación de toxicidad. Control legal.

### **Unidad 6. Alimentos Modificados.**

Tipos de alimentos modificados. Organismo Regulador. Rotulación. Reglamentación vigente.

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

Definiciones. Factores que inciden en la vida útil. Calidad. Atributos críticos. Fechado de los alimentos. Vías de deterioro del alimento y relacionadas al envase. Métodos de Conservación. Métodos de determinación de vida útil. Almacenamiento de alimentos. Definiciones. Funciones de los envases. Requerimientos generales de los envases. Clasificación. Envases activos e inteligentes. Técnicas de envasado.

**Metodología:**

- Exposiciones teóricas
- Prácticos de cálculo: Manejo de RBN y Rotulado Nutricional
- Prácticos de laboratorio: aplicaciones prácticas del RBN

**Evaluación**

- Tareas grupales e individuales
- Informes grupales
- Parciales individuales

**Bibliografía**

- Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/94 del 5 de Julio de 1994, actualizado a Febrero/2017. 6ta Edición.
- Manual Práctico para el manejo del Decreto 315/994. Disponible en IMPO