

BROMATOLOGÍA

Materia correspondiente al Plan de estudios 98.
Nivel Básico, 2do Semestre.

Responsable del curso: Prof. Adjunta Ing. Alim. Laura Raggio

Asistentes del curso: Prof. Asist. Ing. Alim. Laura Gross y Prof. Asist. Ing. Alim. Lucia de Oliveira.

OBJETIVO GENERAL:

- Brindarle al estudiante herramientas para evaluar la aptitud de los alimentos desde el punto de vista reglamentario para su posterior utilización.

Unidades Teóricas: son de **asistencia libre**.

Unidades Prácticas: son de **asistencia obligatorias**.

Metodología:

Experiencias de aprendizaje:

- Exposición oral del docente.
- Prácticos de cálculo
- Prácticos de laboratorio
- Consultas con docentes

UNIDADES TEÓRICAS

Unidades Didácticas TEÓRICAS	Objetivo
<p>1</p> <p>Revisión Histórica: evolución de la Normativa Legal alimentaria uruguaya desde 1934 (creación del MSP) a la actualidad. Decreto 315/94 Reglamento Bromatológico Nacional (RBN) 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).</p>	<p>Conocer sobre 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.</p>

2

Rotulación nutricional de alimentos envasados (D.117/006), Reglamento Técnico Mercosur para la rotulación de alimentos envasados (Rs. 26/03), Reglamento técnico Mercosur PORCIONES de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional (Rs. 47/03), Reglamento Técnico Mercosur para la rotulación nutricional de alimentos envasados (Rs. 44/03 y Rs. 46/03), información Nutricional Complementaria (D.402/12). Ejemplos de Aplicación.

Interpretación de la información del rótulo de los alimentos así como de la Información Nutricional Complementaria.

Diseño de la rotulación de alimentos e interpretación de la información analítica para elaborarlos.

3

Requisitos Higiénicos e Industrialización de Alimentos.

Tomar conocimiento de cuáles son los requisitos de las Plantas Alimentarias y se realiza la habilitación de las mismas.

4

Aditivos Alimentarios.

Comprender los tipos de aditivos, funciones así como su uso y rotulado en los envases alimentarios.

5

Toxicología Alimentaria.

Conocer potencialidad de los productos tóxicos en alimentos y seguridad alimentaria. Criterios de Toxicidad.

6

Alimentos Modificados.

Tomar conocimiento de los Tipos, como es la habilitación y rotulación de los alimentos modificados.

7

Envases Alimentarios,
Almacenamiento y Vida Útil.

Saber 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.

UNIDADES PRÁCTICAS

Objetivo: Manejar el RBN y sus modificaciones.

1) Práctico de cálculo: Rotulación Nutricional. (IMA)

Resolución de situaciones problemáticas en cuanto a corrección y desarrollo de Rotulado de alimentos de venta al público, incluyendo la aplicación de la Información Nutricional Complementaria por parte de los estudiantes.

2) Práctico de cálculo: Manejo del RBN. (IMA)

Resolución de ejercicios sobre requisitos de alimentos por parte de los estudiantes.

3) Prácticos de laboratorio: Aplicaciones prácticas del RBN. (HC)

Realizar de ensayos simples en el laboratorio para verificar los requisitos del RBN para algunos alimentos.

EVALUACIÓN DEL CURSO

La **evaluación del curso será de la siguiente manera:**

Múltiple-opción por medio de ejercicios sobre los Prácticos de Cálculo, con un aporte a la nota final de **40 puntos**.

Múltiple-opción todo el contenido del curso (Unidades Teóricas y Prácticas), con un aporte a la nota final de **60 puntos**.

BIBLIOGRAFÍA

- Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto 315/94 del 5 de Julio de 1994, actualizado a Febrero/2012. 5ta Edición.
Versión papel y/o digital.
 - **Manual Práctico para el manejo del Decreto 315/994.**
Elaborado por Ana Montesano y Teresa Pagano.
Versión digital.
- **Química de los Alimentos.** H. D. Belitz, Ed. Acribia, 1988.
- **Química de los Alimentos** O.R. Fennema, Ed. Acribia, 1993.
- **Ciencia de los Alimentos, Nutrición y Salud.** F. Cameron, Ed. Limusa, 1992.-
- **Tablas de Composición de Alimentos**