

SALTA, 01 NOV 2022

000405

Expediente Nº 14.396/2022

VISTO las actuaciones contenidas en el Expte. Nº 14.396/2022 en el que, mediante Nota Nº 2169/22, la Srta. Yesica Romina UZQUEDA SIANGAS y el Sr. Héctor Fernando Ezequiel SUÁREZ, Presidentes de la Asociación de Estudiantes de Ingeniería Química y del Centro de Estudiantes de Ingeniería, respectivamente, solicitaran autorización para el dictado del Curso Complementario Optativo denominado "Etiquetado de Alimentos" a cargo de la Dra. Lic. Norma Beatriz MORAGA y de la Lic. María Virginia GÜIZZO LÓPEZ, destinado a alumnos de la carrera de Ingeniería Química, llevado a cabo el 10 y 11 de agosto de 2022, en el marco de las IV JORNADAS SALTEÑAS PARA ESTUDIANTES DE INGENIERÍA QUÍMICA Y CARRERAS AFINES (IV JoSEIQ, y

CONSIDERANDO:

Que en la propuesta del Curso se especifican claramente los destinatarios y las condiciones de conocimientos previos que éstos deben cumplir; los objetivos general y específicos; la metodología a emplear; los contenidos a abordar; los recursos didácticos a utilizar y la Bibliografía de consulta.

Que también se incluye, en la presentación, el cronograma de clases, con indicación de las docentes responsables del dictado de cada tema; la modalidad de evaluación; el lugar y horario de realización y la cantidad máxima de alumnos a admitir, como así también una propuesta de horas a acreditar.

Que la Comisión Interna de Adscripciones, Reglamentos y Cursos Complementarios Optativos, de la Escuela de Ingeniería Química, avala el dictado del Curso y aconseja la asignación de ocho (8) horas con evaluación, para el correspondiente Requisito Curricular,

00405

Expediente N° 14.396/2022

en favor de los alumnos que cumplan con las condiciones de aprobación.

Que la Escuela de Ingeniería Química hace suyo dicho despacho.

Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 251/2022,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su XV Sesión Ordinaria, celebrada el 19 de octubre de 2022)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Tener por autorizado el dictado del Curso Complementario Optativo, denominado "Etiquetado de Alimentos", a cargo de la Dr. Lic. Norma Beatriz MORAGA y de la Lic. María Virginia GÜZZO LÓPEZ, llevado a cabo el 10 y 11 de agosto de 2022, en el marco de las IV JORNADAS SALTEÑAS PARA ESTUDIANTES DE INGENIERÍA QUÍMICA Y CARRERAS AFINES, cuyas especificaciones se detallan en el Anexo de la presente Resolución, destinado a estudiantes de Ingeniería Química y de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que hayan aprobado la asignatura "Química Orgánica".

ARTÍCULO 2º.- Otorgar a los estudiantes de Ingeniería Química que –acreditando las condiciones de admisibilidad- aprueben el Curso cuya autorización se dispone por el artículo anterior, ocho (8) horas, con evaluación, para el Requisito Curricular CURSOS COMPLEMENTARIOS OPTATIVOS.

ARTÍCULO 3º.- Publicar, comunicar a las Secretarías Académica y de Planificación y Gestión Institucional de la Facultad; a la Dra. Lic. Norma Beatriz MORAGA y a la Lic. María



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE INGENIERIA

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)
4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

50° ANIVERSARIO DE LA UNSa.
"Mi sabiduría viene de esta tierra"

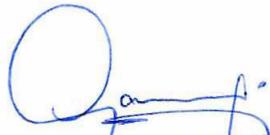
LAS MALVINAS SON ARGENTINAS

Expediente N° 14.396/2022

Virginia GÜIZZO LÓPEZ; a la Asociación de Estudiantes de Ingeniería Química y al Centro de Estudiantes de Ingeniería; a la Escuela de Ingeniería Química; a la Dirección General Administrativa Académica y girar a la Dirección de Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

FMF

RESOLUCIÓN FI Nº 00405 -CD- 2022


Ing. JORGE ROMUALDO BERIKHAN
SECRETARIO ACADÉMICO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa


Ing. HECTOR RAUL CASADO
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

Propuesta de Curso ASEIQ: "ETIQUETADO DE ALIMENTOS"**Docentes Responsables**

- Dra. Norma Moraga (Prof. Adj. de Procesamiento de Alimentos y Química General)
- Lic. María Virginia Güizzo López (J.T.P. Química General)

Destinatarios

El curso está dirigido estudiantes de Ingeniería Química. El cupo máximo será de 40 alumnos.

Requisitos

Tener aprobado Química Orgánica de Ing. Química y/o TUTA.

Objetivo General

Fomentar el desarrollo de competencias actitudinales en los estudiantes, entendiendo que la actividad profesional implica formación continua y responsabilidad, como usuarios y consumidores en el contexto local.

Objetivos Específicos

- Actualizar la información sobre la nueva Ley de Rotulado y etiquetado de alimentos.
- Fortalecer los conocimientos de rotulado de alimentos, su importancia y la influencia en la cadena de producción y consumo.
- Introducir prácticas y técnicas que permitan calcular los valores nutricionales.

Fundamentación del Curso

Este curso Guía pretende dar a conocer la correcta implementación de la nueva normativa referida al rotulado de los alimentos. Se trabajará sobre la base de la nueva legislación específica, ampliando algunos conceptos. Este tema toma relevancia dada la inminencia de la aplicación de la Ley, el incremento de la variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio, de presentación y promoción de los mismos despertando el interés de los consumidores a través de la información se contribuya significativamente a mejorar la nutrición de la población.

El tema que se propone en este curso resulta importante en la formación de competencias de futuros profesionales que actúen en el área de alimentos. Si bien en asignaturas como Optativa I y Procesamiento de Alimentos se tratan temas estrechamente relacionados, en este curso se dará un abordaje integral y novedoso sobre como calcular el valor nutricional de los alimentos de forma analítica e informarlo según la nueva normativa vigente.

El abordaje de los conceptos que se proponen enriquecerá la formación de los estudiantes, beneficiando su posterior desempeño, dotándolos de conocimientos actualizados y complementarios a la currícula.

Contenidos Conceptuales

El curso se encuentra estructurado en 4 módulos:

- **Modulo I:** Información general sobre rotulado nutricional, su importancia e influencia en la cadena de producción y consumo.
- **Modulo II:** Técnicas para calcular los valores nutricionales. Cifras significativas Información nutricional.
- **Modulo III:** Nueva Ley de Rotulado y etiquetado de alimentos. Ley Promoción de Alimentación Saludable. Información nutricional, alérgenos, CLAIMS.
- **Modulo IV:** Calculadora de Sellos. Confección y aplicación del cálculo de información de la información nutricional aplicada a diferentes tipos de alimentos.

Desarrollo del Curso (Metodología a emplear)

El curso se desarrollará en dos clases de 4 horas. Los temas serán organizados en ~~cuatro~~ módulos interactivos teórico-prácticos de dos horas y un integrador final de dos horas.

En la primera parte de cada módulo teórico-práctico, se desarrollarán los conceptos teóricos de cada tema (que serán compartidos en formato electrónico). En la segunda parte, se asignarán consignas de aplicación de cada aspecto teórico dado, donde los alumnos deberán confeccionar las tablas y aplicar la nueva normativa de rotulado a los casos propuestos por los docentes.

En el módulo final, los estudiantes deberán presentar grupalmente una propuesta de rotulado haciendo uso de los conceptos adquiridos y la búsqueda de información complementaria. Cada grupo expondrá brevemente su propuesta y luego mediante debate fundamentado (moderado por los docentes).

Tanto las actividades de aplicación, como el debate final constituirán herramientas de evaluación. Según lo expuesto, se propone una cantidad total de 8 horas para acreditar.

Recursos Didácticos

Pizarrón, proyector, conectividad para acceder a calculadoras virtuales.

Lugar y Horario

El curso se desarrollará en el laboratorio de Química General de 14:00 a 18:30 los días 10 y 11 de Agosto.

Cronograma de Actividades

El siguiente cronograma de actividades propuestas, quedará sujeto a modificaciones según la disponibilidad horaria de los interesados, del laboratorio, de los otros cursos a los que asistan los mismos estudiantes y los horarios disponibles en las Jornadas. Las clases serán presenciales, pero el material (del curso y el de lectura complementaria), quedará disponible de forma virtual.

Fecha	Hora	Actividad	Carácter	Responsable
Mier 10/08	14:00 a 16:00	1. Información general sobre rotulado nutricional, su importancia e influencia en la cadena de producción y consumo.	Teórico	Dra. Norma Moraga
	16:30 a 18:30	2. Técnicas para calcular los valores nutricionales. Cifras significativas Información nutricional	Teórico - Práctico	Lic. Virginia Güizzo
Jue 11/08	14:00 a 15:00	3. Nueva Ley de Rotulado y etiquetado de alimentos. Ley Promoción de Alimentación Saludable. Información nutricional, alérgenos, CLAIMS.	Teórico	Dra. Norma Moraga
	15:00 a 16:00	4. Calculadora de Sellos. Confección y aplicación del cálculo de información de la información nutricional aplicada a diferentes tipos de alimentos.	Teórico - Práctico	Lic. Virginia Güizzo
	16:30 a 18:30	Integrador: Análisis de cálculo y del nuevo rotulado en casos puntuales.	Debate	Dra. Norma Moraga y Lic. Virginia Güizzo

Total de horas a acreditar

Para obtener el certificado de aprobación del curso, el estudiante deberá:

- Tener una asistencia mínima del 75% a las clases.
- Aprobar el 75% de las actividades planteadas en clase.
- Según lo expuesto, se propone acreditar una cantidad total de 8 horas.

Bibliografía de Referencia

- OPS, O. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud.
- Ley 27642 de PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE
- Aguilar, A. M. C., Domínguez, G. V. O., Santana, A. H., Mejía, J. R. E., & Aguilar, S. B. L. (2021). Contenido nutricional de comidas rápidas a partir de tablas de composición de alimentos del INCAP. *Innovare: Revista de ciencia y tecnología*, 10(1), 13-19.

Lic. María Virginia Güizzo

Dra. Norma B. Moraga

RESOLUCIÓN FI N° 00405

-CD- 2022

Ing. JORGE ROMUALDO BERGHAR
SECRETARIO ACADÉMICO
FACULTAD DE INGENIERÍA - UNSa

Ing. HECTOR RAUL CASADO
DECANO
FACULTAD DE INGENIERÍA - UNSa