

SALTA, 06 NOV 2023

Nº 414

Expediente Nº 14.384/2023

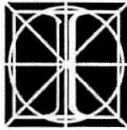
VISTO las actuaciones contenidas en el Expte. Nº 14.384/2023 en el que, mediante Nota Nº 2163/23, la Srta. Camila Florencia COLODRO y el Sr. Luis Fernando Alejandro BARRIOS, Presidentes de la Asociación Salteña de Estudiantes de Ingeniería Química y del Centro de Estudiantes de Ingeniería, respectivamente, solicitaran autorización para el dictado del Curso Complementario Optativo denominado “Etiquetado de Alimentos” a cargo de la Dra. Lic. Norma Beatriz MORAGA, destinado a alumnos de la carrera de Ingeniería Química, llevado a cabo el desde el 8 hasta el 10 de agosto de 2023, en el marco de las V JORNADAS SALTEÑAS PARA ESTUDIANTES DE INGENIERÍA QUÍMICA Y CARRERAS AFINES (V 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 de la propuesta mencionada se desprende que la Lic. María Virginia GÜIZZO LÓPEZ forma parte del cuerpo docente.



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

1983–2023 – 40 años de democracia en Argentina

W... 4 1 4

Expediente N° 14.384/2023

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 veinte (20) horas con evaluación, para el correspondiente Requisito Curricular, en favor de los alumnos que cumplan con las condiciones de aprobación.

Que la Escuela de Ingeniería Química hace suyo dicho despacho.

Que las 5^{TAS} JORNADAS SALTEÑAS PARA ESTUDIANTES DE INGENIERÍA QUÍMICA (V JOSEIQ) fueron declaradas de interés académico de la Facultad de Ingeniería, mediante Resolución FI N° 255-CD-2023, recaída en Expte. N° 14.270/17.

Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 263/2023,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su XIV Sesión Ordinaria, celebrada el 11 de octubre de 2023)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Tener por autorizado 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 GÜZZO LÓPEZ, llevado a cabo entre el 8 y el 10 de agosto de 2023, en el marco de las V 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".



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

1983–2023 – 40 años de democracia en Argentina

Expediente N° 14.384/2023

ARTÍCULO 2°.- Otorgar a los estudiantes de Ingeniería Química que –acreditando las condiciones de admisibilidad- hayan aprobado el Curso cuyo dictado se autoriza por el artículo anterior, veinte (20) horas, con evaluación, para el Requisito Curricular CURSOS COMPLEMENTARIOS OPTATIVOS.

ARTÍCULO 3°.- 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 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 **414 -CD- 2023**


Ing. JORGE ROMUALDO BERKHIAN
SECRETARIO ACADEMICO
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, también como usuarios y consumidores en el contexto local.

Objetivos Específicos

- Actualizar la información sobre la Ley de Etiquetado frontal de alimentos (Ley 27.642).
- Fortalecer el conocimiento sobre la información nutricional, su importancia e influencia en la cadena de producción y consumo así como su impacto en el rotulado de alimentos.
- Introducir prácticas y técnicas que permitan calcular los valores nutricionales para el rotulado y el dimensionamiento de los sellos.

Fundamentación del Curso

Este curso es una aproximación que pretende dar a conocer la correcta implementación de la nueva normativa referida al rotulado frontal de alimentos que promueve la alimentación saludable mediante avisos en los envases de los productos. Se trabajará sobre la base de la nueva legislación, profundizando algunos conceptos. Este tema toma relevancia dada la puesta en vigencia de la Ley con todos los cambios que la misma implica: reformulación de recetas, cambios de ingredientes, modificaciones en las formas de presentación y promoción de los productos y mayor interés por parte de los consumidores en la información nutricional.

Si bien este tema es importante para usuarios y consumidores en general, resulta fundamental en la formación de competencias de futuros profesionales que trabajarán en el área de alimentos. Si bien en asignaturas como Optativa I y Procesamiento de Alimentos se tratan temas estrechamente relacionados, este curso tendrá un abordaje integral, más profundo y con herramientas actualizadas para 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 5 módulos presenciales:

- **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.



- **Modulo V:** Aplicación de la información nutricional y de la calculadora de sellos para la propuesta del rotulado de un alimento asignado. Debate y evaluación en conjunto de las propuestas.

Desarrollo del Curso (Metodología a emplear)

El curso se desarrollará en tres clases del 8 al 10 de Agosto, que totalizarán 10 horas de cursado presencial. Los temas serán organizados en cinco módulos interactivos teórico-prácticos de dos horas y un integrador final virtual de una hora a través de Moodle.

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 Plataforma Moodle).

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 se realizará un debate para el intercambio de ideas, moderado por las docentes.

Las actividades de aplicación y el debate final se realizarán durante el dictado del curso. La semana posterior se tomará una evaluación final por Moodle, que requerirá de al menos 10 horas de lectura y de ejercitación. Según lo expuesto, se propone acreditar un total de 20 horas de cursos con Evaluación.

Recursos Didácticos

Pizarrón, proyector, conectividad para acceder a calculadoras virtuales, plataforma Moodle: <https://moodleing.unsa.edu.ar/course/view.php?id=298>

Lugar y Horario

El curso se desarrollará en el laboratorio de Química General (o en las aulas asignadas) desde el 08 al 10 de Agosto, 14:00 a 18:30, excepto el jueves que finaliza a las 17:30.

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 tres clases serán presenciales, pero el material (del curso y el de lectura complementaria), quedará disponible de forma virtual.

Fecha	Hora	Actividades Presenciales	Carácter	Responsable
Mar 08/08	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. Nueva Ley de Rotulado y etiquetado de alimentos. Ley Promoción de Alimentación Saludable. Información nutricional, alergenicos, CLAIMS.	Teórico	Dra. Norma Moraga
Mier 09/08	14:00 a 16:00	3. Técnicas para calcular los valores nutricionales. Cifras significativas. Información nutricional	Teórico - Práctico	Lic. Virginia Güizzo
	16:30 a 18:30	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
Jue 10/08	14:00 a 16:00	5. Análisis de cálculo y aplicación del nuevo rotulado en casos puntuales.	Exposición y Debate	Dra. Norma Moraga y Lic. Virginia Güizzo

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



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 20 horas:
 - 10 horas presenciales
 - 9 horas destinadas a la preparación individual del trabajo práctico y examen final.
 - 1 hora examen final virtual.

Bibliografía de Referencia

- Código Alimentario Argentino. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- 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 **4 1 4 -CD- 2 0 2 3**

Ing. JORGE ROMUALDO BERKHAN
SECRETARIO ACADEMICO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

Ing. HECTOR RAUL CASADO
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa