



Expediente N° 9977/2024
Rosario, 25 de Junio de 2025

VISTO el presente expediente, mediante el cual la responsable de la asignatura, Dra. Ana Virginia Osella, eleva en formato PUPA el programa de la Asignatura “Seminario Introductorio a la Problemática de los Alimentos”, correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y

CONSIDERANDO:

*El análisis realizado por la Escuela Universitaria de Alimentos.
Que el presente expediente es tratado en sesión del día de la fecha.*

Por ello,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
BIOQUÍMICAS Y FARMACEUTICAS
RESUELVE:**

ARTICULO 1°.- Aprobar el Programa de la Asignatura “**Seminario Introductorio a la Problemática de los Alimentos**”, correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, según se detalla en el **ANEXO UNICO** de la presente.

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCION C.D. N° 315/2025

Programa de Asignatura			
Nombre de la asignatura	Seminario Introductorio a la Problemática de los Alimentos		
Área	Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional		
Departamento	-		
	Carrera (Indicar X)	Anual o Cuatrimestral	Director de Área y Docente Responsable
Bioquímica			
Farmacia			
Licenciatura en Biotecnología			
Licenciatura en Química			
Profesorado en Química			
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	X	anual	Directora: Sandra Pittet Responsable: Ana Virginia Osella
Tipo de asignatura (Indicar X)			
Obligatoria	X		
Electiva/Optativa			
Ubicación en el plan de estudios (Indicar X) y horas dedicadas a cada ciclo entre paréntesis según contenido mínimo			
Ciclo Básico/Área Formación General			
Ciclo/Área de Formación Biomédico/ Pre Profesional			
Ciclo/ Área de Formación Profesional			
Ciclo de Formación Superior, de Orientación o Complementario			
Eje de Integración de la Formación Disciplinar y Estudio de la Práctica Profesional	X(60)		
Carga horaria	Cursado Virtual	Cursado Presencial	Horas Totales
Contenidos Teóricos	6	6	12
P1	15	15	30
P2			
P3	9	9	18
Otros			
Carga horaria total de la asignatura			60
P1: Refiere a actividades prácticas con formato de resolución de problemas de forma escrita y/o repetitiva. P2: Refiere a actividades prácticas experimentales previamente informada, incluyendo la confección de informes y evaluaciones. P3: Refiere a actividades prácticas en terreno o que involucren la realización de un proyecto por parte del estudiante. También aquí se incluyen la realización de seminarios y monografías.			

Contenidos Curriculares Básicos según Plan de Estudios

Conforme al Plan de Estudios (Resol. CS 515/2018), la selección de los contenidos para este espacio curricular deberá considerar situaciones, problemas y/o prácticas en terreno de relevancia social y profesional en los campos de la alimentación y la producción de alimentos, teniendo en cuenta los siguientes ejes contextualizadores de la carrera:

- Alcances profesionales
- Ética profesional
- Derecho a la alimentación
- Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- Bioseguridad

Toda otra temática concerniente a los saberes necesarios para el futuro profesional.

Fundamentación

El Seminario Introductorio a la Problemática de los Alimentos está ubicado en el primer año de la Carrera de Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con una asignación de 60 horas anuales de cursado. Es el primer espacio curricular del Plan de Estudio de la carrera orientado a poner en contacto al estudiante desde el inicio de su formación con el campo propio de acción profesional, como así también, con la realidad y el rol social de los Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La propuesta curricular del Seminario se centra en la formación del estudiante desde una perspectiva integral y contextualizada en la realidad social en la cual se insertará profesionalmente, involucrando los conocimientos académicos en el análisis y resolución de los problemas propios del campo profesional.

Se concibe como indispensable implicar al estudiante, en tanto futuro profesional en proceso de formación, en una práctica profesional ética y socialmente responsable desde el comienzo de su formación. De esta manera, el Seminario constituye un espacio fundamental para la construcción de criterios que permiten conceptualizar la Práctica Profesional, tendiendo a la adquisición de actitudes, habilidades y destrezas para la observación, así como para el desarrollo y ejecución de los correspondientes procesos prácticos y experimentales. Se prioriza la observación, la aplicación del conocimiento, el trabajo en terreno y la toma de decisiones tendiendo a una actitud crítica, de compromiso social y ético por parte del futuro profesional.

Objetivos Generales

Promover desde una perspectiva crítica y reflexiva, la conceptualización del campo de acción profesional del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a la luz de los valores éticos que exige la profesión.

Objetivos Específicos

1. Reconocer las características peligrosas (físicas, químicas y biológicas) de las amenazas vinculadas con las problemáticas propias del campo profesional e identificar la correcta gestión de los residuos como un componente fundamental de la bioseguridad.
2. Conceptualizar la Universidad Pública a partir del modelo reformista de universidad, su situación actual y desafíos en el Siglo XXI, sus funciones elementales (docencia, investigación y extensión) y el compromiso social que asume en la búsqueda de soluciones a las problemáticas regionales.
3. Analizar los múltiples factores que influyen sobre el proceso salud-enfermedad considerando el devenir histórico social del concepto de Salud y Salud Pública.
4. Reconocer los diferentes ámbitos de inserción profesional y las actividades que el Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos puede desarrollar, identificando y problematizando los desafíos y demandas propias del campo profesional.
5. Analizar las implicancias de la Bioética en el abordaje integral de las problemáticas propias del campo profesional, reflexionando respecto de la responsabilidad del Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la protección y seguridad de las personas, el medio ambiente y todos los seres vivos.

Contenidos Temáticos (entre paréntesis colocar el contenido básico que vincula)

UNIDAD 1: Bioseguridad

Definición, concepto y objetivos de la Bioseguridad. Noción de riesgo. Clasificación: físico, químico y biológico. Niveles de seguridad biológica. Sustancias químicas peligrosas. Sistema Globalmente Armonizado de Etiquetado y Rotulado de Sustancias Químicas (SGA). Hojas de Datos de Seguridad (HDS). Normas universales de bioseguridad aplicadas a las prácticas cotidianas de laboratorio. Manipulación de desechos. Programa de gestión de residuos: objetivos y fases. Reducción, reutilización y reciclado de residuos.

(Eje contextualizador que vincula: Bioseguridad)

UNIDAD 2: Universidad Pública y Compromiso Social

Universidad Pública. Modelo reformista de universidad: autonomía, cogobierno, compromiso social. Desafíos y situación actual de la Universidad Pública Argentina. Funciones de la universidad: docencia, investigación y extensión.

(Eje contextualizador que vincula: Ética profesional)

UNIDAD 3: Salud y Salud Pública

Conceptualización de Salud y Salud Pública. Determinantes del proceso salud-enfermedad (biología humana, medio ambiente, estilo de vida, sistema de salud). Atención Primaria de Salud: definición, componentes y estrategias centrales. Promoción de la salud, prevención de la enfermedad y educación para la salud. Introducción a la Epidemiología. Indicadores y tipos de estudios epidemiológicos: descriptivos y analíticos. Análisis de la Situación Integral de Salud (ASIS).

(Eje contextualizador que vincula: Alcances profesionales; Ética profesional)

UNIDAD 4: Incumbencias profesionales: ámbitos y actividades

Introducción al concepto de alimento. Inocuidad y seguridad alimentaria. Conceptos y componentes de la seguridad alimentaria. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Manufactura (BPM).

Introducción a la legislación alimentaria nacional (Código Alimentario Argentino e internacional; Código Latinoamericano de Alimentos; Codex Alimentarius Internacional).

La industria de los alimentos: sistema de gestión de calidad (SGC) y sistema de gestión e inocuidad alimentaria (SGIA). Puntos Críticos de control (PCC). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Introducción a la Tecnología de los Alimentos. Inocuidad, masividad y características sensoriales de los alimentos. La industria gastronómica.
La investigación como incumbencia del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Investigaciones relacionadas con la problemática de los alimentos.
El emprendedorismo social en los campos de la alimentación y la producción de alimentos. Microemprendimientos sociales en alimentación saludable.

(Eje contextualizador que vincula: Alcances profesionales; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO))

UNIDAD 5: Introducción a la Bioética

Referencia socio-histórica del surgimiento de la Bioética. Objetivos, situación actual y desafíos. Problemas y dilemas en Bioética. Normativas internacionales: Código de Nüremberg (1947), Declaración de Helsinki (1963-2004) e Informe Belmont (1978). Principios éticos para la protección de seres humanos en investigaciones clínicas: autonomía, beneficencia, no maleficencia y justicia. Aplicaciones prácticas. Comité de Ética de Investigación (CEI).

(Eje contextualizador que vincula: Ética profesional, Derecho a la alimentación)

Evaluación de cursado de la asignatura									
Requerimientos académicos del estudiante									
	P1		P2		P3		Otros	Cantidad de Evaluaciones	
	% Asistencia	% Aprobación	% Asistencia	% Aprobación	% Asistencia	% Aprobación		Parciales	Recuperatorios
Regular	80	60			80	60	1	1	1
Promovido							1		
Metodología de enseñanza y aprendizaje y Criterios de Evaluación en el cursado. Observaciones.									
Como modalidad específica de organizar los procesos de enseñanza y de aprendizaje en el nivel superior, el Seminario es una instancia académica abocada al estudio de problemas relevantes para la formación profesional centrado en la reflexión crítica de las concepciones o supuestos previos sobre tales problemas para profundizar su comprensión a través de lecturas, debate de materiales bibliográficos o de investigaciones (Muñoz de Britos, 2007).									
<u>La metodología de enseñanza contempla:</u>									
TEÓRICO-PRÁCTICOS: engloban actividades teóricas y tareas de aula integradas que se desarrollan asumiendo la posición didáctica de exposición dialogada participativa. La misma tiene como objetivo, facilitar la participación de los estudiantes mediante investigaciones, discusiones y elaboración de preguntas, como así también, promover la contextualización e integración de los contenidos desarrollados en grupos pequeños de estudiantes. Para el desarrollo de la Unidad 4, los teórico-prácticos contemplan la presencia de docentes, investigadores y profesionales que desarrollan sus actividades en el campo de la Bioquímica, en carácter de Docentes Invitados.									
TRABAJO INTEGRADOR FINAL (TIF): es una actividad que se realiza en forma grupal y consiste en elaborar un documento escrito que debe interrelacionar los contenidos de las cinco unidades temáticas a partir de una problemática relacionada con las áreas de incumbencia del Profesional Bioquímico. Para realizar este trabajo, a lo largo del año, se generan en el aula espacios de síntesis e integración de conocimientos a través de la indagación bibliográfica y diferentes tipos de relevamiento en terreno: entrevistas a profesionales, encuestas poblacionales, observaciones, etc. Esto permite la contrastación de los marcos conceptuales estudiados, conocimientos en ámbitos reales, y estudio de situaciones, así como también, el desarrollo de capacidades para la producción de conocimientos en contextos específicos en relación a la problemática.									

La metodología de evaluación y acreditación del espacio curricular incluye el seguimiento de la trayectoria educativa a los efectos de garantizar una evaluación continua de los y las estudiantes. Conforme a la Resolución CD N° 319/2022 (Anexo II), los y las estudiantes deberán cumplimentar con los siguientes requisitos:

a) Para alcanzar la condición de Regular:

80% de asistencia a los encuentros presenciales

Aprobar (con nota igual o superior a 6) 1 (un) **PARCIAL**, escrito e individual, o su respectivo recuperatorio.

Aprobar (con nota igual o superior a 6) un **TRABAJO INTEGRADOR FINAL (TIF)**, escrito y grupal, o su instancia de recuperación, al finalizar el cursado.

b) Para alcanzar la condición de Promovido/a (sin examen final):

Aprobar un **COLOQUIO**, grupal, sobre el TIF (con nota igual o superior a 6)

Metodología de Evaluación y Acreditación de la Asignatura. Observaciones

Para la acreditación del Seminario, el/la estudiante en condición de **REGULAR** deberá aprobar un examen oral en cualquiera de los turnos de examen fijado en Calendario académico. El examen consistirá en una instancia oral sobre los contenidos temáticos de todas las unidades.

El/la estudiante en condición **LIBRE** deberá aprobar un examen escrito y oral sobre la totalidad de los contenidos temáticos del presente programa.

Criterios de evaluación:

Examen oral:

- Rigurosidad conceptual y adecuada integración de los contenidos desarrollados
- Capacidad de análisis, síntesis y reflexión crítica.
- Claridad expositiva en las presentaciones orales.

Examen Escrito

- Rigurosidad conceptual y adecuada integración de los contenidos desarrollados.
- Adecuado dominio de competencias comunicativas escritas
- Pertenencia en la fundamentación teórica-conceptual.

Bibliografía utilizada (Incluir por lo menos una con una antigüedad no mayor de cinco años)

Unidad 1:

-Material de Estudio sobre Bioseguridad. Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional (IDEPP), Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, UNR. Rosario, 2020. Compilación: Calviño, Gabriel, Corvalán, Maximiliano, Facciuto, Florencia, Montalto, Melisa, Osella, Virginia y Valentín, Mariela.

Unidad 2:

-GARCIA GODOY, B. (2021). Problematicaciones en torno a las vinculaciones universidad-sociedad. En Desafíos de la docencia universitaria en pandemia. FEDUBA / IEC CONADU, CLACSO (en prensa).

-PEREYRA, D. (2010). La Reforma universitaria en Argentina: antecedentes, problemas y desafíos. En Toribio, D., La universidad en la Argentina. Miradas sobre su evolución y perspectivas pág.93-114, Universidad Nacional de Lanús.

-ROJAS, J. (2017). Los sentidos de la democratización de la universidad. En Voces en el Fénix. Vol.65

-Estatuto de la Universidad Nacional de Rosario. Boletín Oficial N° 28.942. 22/06/98.

-Manifiesto Liminar de la Federación Universitaria de Córdoba. 21/06/18. Último acceso 25/9/2023 en chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://comunidades.campusvirtualunr.edu.ar/pluginfile.php/1541365/mod_label/intro/Manifiesto%20Liminar%201918.pdf

-GENTILI, PABLO (2008) Una vergüenza menos, una libertad más. La Reforma Universitaria en clave de futuro. *La reforma universitaria: desafíos y perspectivas noventa años después*. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. Buenos Aires.

-ROJAS MIX, MIGUEL (2008) El compromiso social de las universidades de América Latina y el Caribe. Cuadernos Americanos: Nueva Época, ISSN 0011-2356, Vol. 1, N°. 123, 2008, págs.21-33

Unidad 3:

-Material de Estudio sobre Salud y Salud Pública. Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional (IDEPP), Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, UNR. Rosario, 2023. Compilación: Calviño, Gabriel, Corvalán, Maximiliano, Facciuto, Florencia, Montalto, Melisa, Osella, Virginia y Valentín, Mariela.

Unidad 4:

-Material de Estudio sobre Incumbencias profesionales del Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: ámbitos y actividades. Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional (IDEPP), Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, UNR. Rosario, 2024. Compilado y elaborado por Ana Virginia Osella.

Unidad 5:

-Aliciardi, María Belén. (2009) “¿Existe una eco-bioética o bioética ambiental?”, en Revista Latinoamericana de Bioética, 9(1), 8-27.

-Código de Nüremberg 1947: Tribunal Internacional de Nüremberg, 1946.

-Informe Belmont 1979: Comisión Nacional para la Protección de los Sujetos Humanos involucrados en la Investigación Biomédica y del Comportamiento. Publicado en EE. UU en abril de 1979.

-Declaración de Helsinki 2013: Asociación Médica Mundial. 64ª Asamblea General, Fortaleza, Brasil, octubre 2013.

-Pautas Éticas Internacionales para la Investigación Biomédica en Sujetos Humanos 2002: Consejo de Organizaciones Internacionales de las Ciencias Médicas (CIOMS) en colaboración con la Organización Mundial de la Salud (OMS), Ginebra, 2002.

Hoja de firmas