

PROGRAMA CURSO CARRERA DE MEDICO VETERINARIO UNIVERSIDAD NACIONAL LA PLATA

1. PROGRAMA DEL CURSO: Bromatología, Higiene e Inspección de productos alimenticios

(Se adjuntan programas por separado)

2. SEMESTRE: segundo cuatrimestre de quinto año

3. CICLO: Formación superior

3.1. NUCLEO: Salud Pública

4. DEPARTAMENTO: Epizootiología y Salud Pública

5. CARÁCTER: Obligatoria

6. CODIGO: 55009

7. HORAS

SEMANA: 5 HORAS SEMANA/ALUMNO

Teóricas: 4 Prácticas: 1

CUATRIMESTRE: 70

7.1 CURSOS CORRELATIVOS ANTERIORES

28- Infectología, Zoonosis y Enfermedades Exóticas y Emergentes

29- Enfermedades de los rumiantes y cerdos

30- Tecnología aplicada a los productos alimenticios

33- Enfermedades de Aves y Pilíferos

34- Enfermedades de los equinos

7.2 CURSOS CORRELATIVOS POSTERIORES:

8. FUNDAMENTOS¹ Y OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO:

El presente curso aportará al futuro profesional las herramientas para que pueda comprender, realizar, controlar y verificar los controles higiénicos sanitarios de los alimentos. Determinar fehacientemente la autenticidad de los mismos y poder actuar previniendo enfermedades transmitidas por alimentos. Esto, brindará al Méd. Veterinario

¹ Importancia y aporte del curso en la formación del Med. Vet., tipo de conocimiento y habilidades que brinda, vinculación con otros cursos de la carrera, etc.

la oportunidad de desarrollarse laboralmente en plantas industrializadas de alimentos y en entes Oficiales Fiscalizadores. Los objetivos principales para llevar a cabo lo antes dicho son los siguientes:

Objetivos Generales

- Orientar al estudio de la protección y los procesos tecnológicos a los que son sometidos los alimentos de origen animal.
- Conocer la legislación alimentaria para su posterior aplicación e interpretación

9. UNIDADES TEMÁTICAS:

9.1 Unidad N°: 1

Título de la unidad: Inspección de alimentos humanos y animales. Los alimentos. Fraudes y adulteraciones. Aditivos. Agua.

9.2

Unidad N°: 2

Título de la unidad: Métodos de análisis bromatológicos

9.3

Unidad N°: 3

Título de la unidad: Inspección Veterinaria

9.4

Unidad N°: 4

Título de la unidad: Productos de las Pesca

9.5

Unidad N°: 5

Título de la unidad: Leche

9.6

Unidad N°: 6

Título de la unidad: Miel

Unidad N°: 7

Título de la unidad: Título de la unidad: Cereales, leguminosas, hortalizas, frutos y otros vegetales. Alimentos transgénicos.

9.8

Unidad N°: 8

Título de la unidad: Título de la unidad: Enfermedades Transmitidas por Alimentos

9.9

Unidad Nº: 9

Título de la unidad: Título de la unidad: Sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad.

10. ACTIVIDADES PRESENCIALES OBLIGATORIAS (APO)

10.1

A.P.O. I Teórico Práctica

Objetivo: Conocer los criterios y legislación de aplicación para el análisis bromatológico. Evaluar la calidad de los alimentos según la legislación vigente.

Título: Inspección de alimentos humanos y animales

Rol del Médico Veterinario. Desempeño en Organismos oficiales: municipales, provinciales y Nacionales. Organismos privados. Legislación alimentaria. Reglamentaciones: Reglamento oficial del MERCOSUR, Código Alimentario Argentino (CAA), Reglamento 4238/68 y sus modificaciones, Codex Alimentarius, etc. Alimentos: definición. Clasificación. Alimentos fortificados, alterados, falsificados, adulteraciones, fraudes, etc.

Aditivos en los alimentos. Reglamentación de uso según normativas vigentes nacionales e internacionales. Controles bromatológicos: cualitativos y cuantitativos. Clasificación. Inscripción, envases y rotulado.

(Corresponde a unidad 1)

10.2

A.P.O. II Teórico Práctica

Objetivo: Comprender la fundamentación teórico práctica de los distintos métodos analíticos aplicables a los alimentos.

Título: Métodos generales de análisis bromatológicos

Sensoriales, físicos, químicos y microbiológicos. Aplicación según el alimento. Composición química de los alimentos, proteínas, hidratos de carbono, grasas, cenizas, humedad, fibra, etc.

Procesamiento de muestras y preparación de las mismas, para los diferentes tipos de análisis. Conservación y remisión de muestras. Laboratorios analíticos: alcances. Rol del Médico Veterinario.

Contaminación microbiológica, física y química de los alimentos. Ecología microbiana: Parámetros intrínsecos y extrínsecos. Desarrollo microbiano. Alteración e inocuidad de los alimentos. Métodos de: recuento y aislamiento e identificación según normas de estandarización nacionales e internacionales en vigencia. Vida útil del producto: metodología de obtención.

10.3

A.P.O. III Teórico Práctica

Objetivo: Comprender la fundamentación teórico práctica de los distintos métodos analíticos aplicables a los alimentos. Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs

Título: Métodos generales de análisis bromatológicos.

Análisis Bromatológicos del Agua. Requerimientos para el consumo humano, animal e industria alimentaria. Controles Bromatológicos. Reglamentaciones según los diferentes entes de fiscalización. Limpieza y desinfección de reservorios y cañerías. Fuentes de aprovisionamiento.

Análisis bromatológicos de los productos cárnicos. Características anatómicas, fisiológicas e histológicas de los músculos de las distintas especies. Composición química. Cambios post mortem. Rigor mortis. Producción primaria y bienestar animal. Deterioro de la carne: comportamiento microbiológico. Zoonosis microbianas.

(Corresponde unidad 2)

10.4

A.P.O. IV Teórico Práctica

Objetivo: Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs.

Título: Inspección veterinaria de plantas faenadoras y procesadoras. Inspección ante y post mortem.

Destino sanitario de la inspección (proceso, industrialización y comiso). Análisis bromatológicos. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Requerimientos para la exportación. Control higiénico sanitario de los productos obtenidos.

Despostada: Inspección veterinaria y controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado.

Menudencias: Tripería, mondonguería. Controles bromatológicos a lo largo del proceso. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Requerimientos para la exportación.

(Corresponde unidad 3)

10.5

A.P.O. V Teórico Práctica

Objetivo: Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs.

Título: Productos chacinados, conservas y grasa: Inspección veterinaria y controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Deterioro de los productos. Aditivos.

Prueba de la estufa: controles bromatológicos

Rancidez de las grasas: metodología. Identificación genética de los componentes. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Requerimientos para la exportación.

Huevos y productos derivados: Inspección veterinaria y controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Deterioro. Microorganismos patógenos: forma de transmisión y su importancia en la salud humana. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Requerimientos para la exportación.

(Corresponde unidad 3)

10.6

A.P.O. VI Teórico Práctica

Objetivo: Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs.

Título: Productos de la pesca

Composición química. Inspección veterinaria y controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Deterioro de los productos de la pesca. Metodología para medir la frescura. Ensilado de productos pesqueros. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Requerimientos para la exportación.

Harinas y aceites de origen animal y vegetal: Inspección veterinaria y controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Envases utilizados. Control de humedad y de a_w . Control de la Rancidez: metodología. Identificación genética de las distintas harinas y aceites. Adulteraciones y fraudes. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Requerimientos para la exportación

(Corresponde unidad 4)

10.7

A.P.O. VII Evaluación

Primer Parcial de Acreditación Escrito

Temas: (A.P.O. I hasta A.P.O. VI)

10.8

A.P.O. VIII Teórico Práctica

Objetivo: Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs.

Título: Leche

Composición química de los distintos productos. Inspección veterinaria controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Deterioro.

Microorganismos patógenos: transmisión y su importancia en la salud humana. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Clasificación. Vida útil de los diferentes productos. Utilización de cultivos prebióticos y enzimas. Adulteraciones y fraudes. Legislación. Productos derivados de la leche: Composición química de los distintos productos. Inspección veterinaria controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Deterioro. Microorganismos patógenos: transmisión y su importancia en la salud humana. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Clasificación. Vida útil de los diferentes productos. Utilización de cultivos prebióticos y enzimas. Adulteraciones y fraudes. Legislación.
(Corresponde unidad 4)

10.9

A.P.O. IX Teórico Práctica

Objetivo: Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs.

Título: Miel

Clasificación. Composición química. Inspección veterinaria y controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Deterioro. Microorganismos patógenos: transmisión y su importancia en la salud humana. Criterio de aptitud según la legislación vigente. Trazabilidad. Requerimientos necesarios para el mercado interno y exportación. Adulteraciones y fraudes. Legislación.
(Corresponde unidad 6)

10.10

A.P.O. X Teórico Práctica

Objetivo: Aplicar el análisis bromatológico a productos alimenticios. Reconocer las diferentes técnicas de inspección. Rol del Médico Veterinario. Distinguir adulteraciones o fraudes. Conocer los riesgos de ETAs.

Título: Cereales, leguminosas, hortalizas, frutos y otros vegetales.

Alimentos transgénicos: composición química. Controles bromatológicos en materia prima, proceso y producto terminado. Aspectos físico químico y biológicos de la panificación. Clasificación e industrialización de las harinas, según su aptitud de uso. Criterio de aptitud de los diferentes productos según la legislación vigente. Vida útil. Alimentos transgénicos: su importancia en la alimentación.
(Corresponde unidad 7)

10.11

A.P.O. XI Teórico Práctica

Objetivo: Conocer los riesgos de ETAs. ETAS más importantes. Rol del Médico Veterinario.

Título: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Definición. Toxiinfecciones, infecciones, intoxicaciones. Clasificación de los peligros. DIM. Características del agente infeccioso, Características del hospedador. Enfermedades bacterianas, virales, priones, micóticas y parasitarias. Epidemiología. Toxicología: clasificación de tóxicos. Toxinas de distintos orígenes. Enfermedades.

(Corresponde unidad 8)

10.12

A.P.O. XII Teórico Práctica

Objetivo: Tomar conciencia de la función del Médico Veterinario en la evaluación de la calidad y sanidad de los productos finales. Desarrollar un criterio de calidad y mejoramiento continuo.

Título: Perrequisitos.

BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) BPG (Buenas Prácticas Ganaderas), GMP (Buenas Prácticas de Manufactura) y SSOP (Procedimientos Operativos de Saneamiento).

(Corresponde unidad 9)

10.13

A.P.O. XIII Teórico Práctica

Objetivo: Tomar conciencia de la función del Médico Veterinario en la evaluación de la calidad y sanidad de los productos finales. Desarrollar un criterio de calidad y mejoramiento continuo.

Título: Sistemas de aseguramiento de la calidad y la inocuidad aplicados en la industria alimentaria

Análisis de riesgo. HACCP Análisis de los peligros y Puntos Críticos de Control.

Normas ISO, 22000 y 14021.

Horas: 7 (5 teóricas, 2 prácticas)

(Corresponde unidad 9)

10.14

A.P.O. XIV Evaluación

Segundo Parcial de Acreditación Escrito

Temas: A.P.O. VII hasta A.P.O. XII

11. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Alimentos. Limusa Noriega Editores. 2da Edición. 2000.
- Aspectos básicos sobre la manipulación del pescado fresco y uso del hielo · Manipulación del pescado fresco en las pesquerías artesanales www.fao.org/DOCREP/V7180S/V7180S00.HTM
- Química de los alimentos, BELITZ, H.D. y GROSCH, W.. Acribia. 1988.
- Inspector bromatológico. Assistance Food. NUEBA. Mar del Plata (Argentina). 1999.
- Buenas Prácticas de Manufactura para la Producción de Huevos. SAGPyA. 2006. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/folletos/huevos/bpm_huevos.htm
- Nuevo Manual de Industrias Alimentarias CENZANO, I. ; MADRID, A.; VICENTE, J.M.. Mundi-Prensa Libros. Madrid. 1993.
- Cheftel. Editorial Acribia, España (1976).
- Ciencia y tecnología de la Leche. Amito, J. Ed. Acribia. 1991.
- Ciencia y tecnología de la panificación. Quaglia, G. Ed. Acribia. 1991.
- CITEF. Identidad y calidad de los alimentos frutihortícolas industrializados. INTI.1987.
- CODEX STAN 167 - Norma para Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae. On Line. www.ipfsaph.org/cds_static/es/codex_stan_norma
- Código Alimentario Argentino Ley 18.284 18/07/69.
- Conservación de frutas y hortalizas. Southgate, D. Ed. Acribia. 1992.
- Envasado de alimentos en atmósfera controlada y modificada al vacío. Brody, A. Ed. Acribia. 1996.
- Fabricación de embutidos. Guía básica. Essien, E. 2005. Ed. Acribia.
- Nuevo Manual de Industrias Alimentarias FENEMA, O.R. Reverté.2002.
- Fundamentos de Química Industrial", Clausen Mattson. Editorial Limusa (1982)
- Limpieza y Desinfección en la industria alimentaria GERHARD WILDRETT y otros.. Ed. Acribia S. A .Zaragoza (España). 2000.
- Aditivos e ingredientes GERHARD-ULRICH.. Acribia. 1980.
- Gestión ambiental para la producción de miel SAGPyA. On Line. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/apicola/01_info/c_diagnostico/Ges_ambiental_miel.pdf
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura de Miel. Feldman P. SAGPyA. On Line. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/guias/Bpm_Miel_02.pdf
- Huevo líquido.com. On line. www.huevolíquido.com. 2006-11-06
- ICMSF.Ecología Microbiana de los Alimentos I. Acribia. 1985.
- ICMSF.Ecología Microbiana de los Alimentos II. Acribia.1985.
- Inspección Veterinaria de la Carne. H. Bartels. Ed. Acribia. 1980.
- INSTITUTO DEL FRÍO. Departamento de Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos y del Pescado y Productos de la Pesca (DCP). <http://www.if.csic.es/cplin.htm>

- Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos, Volumen I y II. H. Cheftel y J.C. Cheftel. Editorial Acribia, España (1976).
- La Ciencia Aplicada al estudio de los Alimentos , V. L. Brownsell, C. J. Griffith, E. Jones. Editorial Diana, México (1993).
- Lactología Industrial. Spreer, E. Ed. Acribia 1991.
- Lactología Técnica. Veisseyre, R. Ed. Acribia 1993.
- Leche y productos lácteos. Tomos I y II. Luquet. Ed. Acribia. 1993.
- Manual de higiene de los mariscos; P.C. Word. Acribia, 1979.
- Manual de Orientación para el Emprendedor Alimenticio. Introducción. On line 2006. http://www.productiva.gba.gov.ar/documentos/manual_05.pdf
- Manual de Procedimientos para la Inspección Veterinaria de carnes rojas. SAGPyA. SENASA. Edición 1998. www.senasa.gov.org.
- Matadero de Aves. Capitulo XX. (Capítulo sustituido por art. 1º de la Resolución N° 553/2002 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria B.O. 12/7/2002). On Line. http://www.aviculturaargentina.com.ar/normativas/37-decreto_4238-1968_capitulo20.pdf
- MAZZA, G. Alimentos funcionales, aspectos bioquímicos y de procesado. Ed. Acribia S:A: Zaragoza. España. 2000.
- METODOS MEJORADOS PARA LA MANIPULACION DEL PESCADO FRESCO. Fao. <http://www.fao.org/docrep/V7180S/v7180s08.htm>
- MOSSEL-MORENO GARCIA. Microbiología de los Alimentos. Acribia. 1985.
- MOSSEL-MORENO GARCIA. Microbiología de los Alimentos. Acribia. 2004.
- Norma Codex para el pescado congelado rapidamente. On Line. 2006 www.ipfsaph.org/cds_upload/kopool_data/codex_0/es_cxs_190s.pdf
- Nuevo Manual de Industrias Alimentarias, I. Cenzano, A. Madrid, J. M. Vicente. AM Ediciones, España (1993).
- Pasteurización de leches. On Line. 2005. <http://es.wikipedia.org/wiki/Pasteurizaci%C3%B3n>
- Perfil Descriptivo de la Cadena de Carne Vacuna. Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos. Dirección Nacional de Mercados. Dirección de Mercados Agroalimentarios. 2006. On Line. <http://www.sagpya.mecon.gov.ar/new/0-0/programas/dma/publicaciones/perspectivas/Perfiles%20descriptivos/Cadena%20de%20carne%20vacuna.pdf>
- Principios del Envasado de los Alimentos. Heiss, R. Acribia. Zaragoza. (1977)
- Procesado de hortalizas. Arthey, D. Ed. Acribia. 1992.
- Proceso de elaboración de miel. SAGPyA. 2006. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/apicola/01_info/d_cadena/DPI_miel.htm
- Procesos de conservación de Alimentos. Casp, A. y Abril, J. Mundi-Prensa. Madrid. (1999)
- Pulpas Concentrados Jugos Zumos. www.agrotropical.andes.com/frutas_tropicales_productos_pulpas_concentrados.htm

- RE 310/04. carne fresca - menudencias - exportacion - establecimientos - requisitos – derogacion. 2006. On Line.
http://www.senasa.gov.ar/oldweb/marcolegal/Res_RE/re_310_04.htm
- RESOLUCION SENASA N° 186/03 SISTEMA DE TRAZABILIDAD PARA LA MIEL. 2002.
www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/apicola/04_legal/t_trazabilidad/Res_186-03.pdf
- Alimentos transgénicos. RUIZ Pedauyé, Julio, Ferro Rodriguez, Antonio y Ruiz Pedauyé, Virginia. Ed. Mc Graw Hill. 2000.
- SAGPyA. Lácteos. On Line. 2006
<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/lacteos/default.asp>
- Tecnología de la Carne y de los productos Cárnicos. Price, J. Ed. Acribia. 1976.
- Tecnología de la congelación de los alimentos. Gruda, Z y Postolski, J. Acribia. Zaragoza. (1986)
- Tecnología del Procesado de Alimentos, P. Fellows. Editorial Acribia, España (1994).
- Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y prácticas. Fellows, P. Acribia. Zaragoza. (1994)
- Tecnología quesera. Madrid, A. Vicente Mundi Prensa. 1999.
- Tetra pak. Envases. On Line. 2006. http://es.wikipedia.org/wiki/Tetra_Pak
- Todo miel. <http://www.todomiell.com.ar/aglh/index.php>
- Tripas artificiales. Effenberger, G. 1980. Ed. Acribia.

12. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Ingeniería Industrial Alimentaria, Volumen I, Procesos Físicos de Conservación. P. Mafart.
- Ingeniería Industrial Alimentaria, Volumen II, Técnicas de Separación. P. Mafart, E. Béliard.
- Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos, Volumen I y II. H. Cheftel y J.C.
- La Ciencia Aplicada al estudio de los Alimentos , V. L. Brownsell, C. J. Griffith, E. Jones.
- Manual de Industrias de los Alimentos, M. D. Ranken. Editorial Acribia (1993)
- Nuevo Manual de Industrias Alimentarias, I. Cenzano, A. Madrid, J. M. Vicente. AMV
- Potabilizacion del Agua, J. A. Romero Rojas. Editorial Alfaomega (1999)
- Tecnología del Procesado de Alimentos,P. Fellows. Editorial Acribia, España (1994).
- Academia del Area de Plantas Pilotos de alimentos. Introducción a la Tecnología de acumulada. Vol. I,II y III.

13. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA Y DE APRENDIZAJE:

Actividad teórico práctica

- Estudios de caso.
- Solución de problemas

- Práctica de laboratorio
- Visitas a establecimientos.
- Reportes de investigación.
- Actividades extraclase: lecturas recomendadas.

14. SUGERENCIAS PARA LA EVALUACIÓN DEL CURSO:

En base a la reglamentación para el desarrollo de los cursos vigente.

- A.P.O. VII. EVALUACIÓN I. PRIMER PARCIAL DE ACREDITACIÓN (CORRESPONDE A A.P.O. I HASTA A.P.O. VI)
- A.P.O. XIV. EVALUACIÓN I. PRIMER PARCIAL DE ACREDITACIÓN (CORRESPONDE A A.P.O. I HASTA A.P.O. VI)

Encuesta de opinión sobre el desarrollo de la propuesta de enseñanza del curso. Dirigida a los alumnos. La información proporcionada por la encuesta permitirá luego del análisis introducir mejoras y ajustes a la propuesta.

15. ELABORARON EL PROGRAMA:

Méd Vet MSc Julio Alberto Copes, Bact. Horacio Pellón, Méd Vet Karina Pellicer, Méd Vet Gabriela del Hoyo, Méd Vet Virginia Alliverti.

16. COORDINADOR DEL CURSO: Méd Vet MSc Julio Alberto Copes

REGLAMENTO PARA EL DESARROLLO DE LOS CURSOS

CAPITULO 1 - CONSIDERACIONES GENERALES DE LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS

ART 1

Las actividades enmarcadas dentro del plan de estudios vigente en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP se realizarán mediante la modalidad de cursos. El desarrollo de estos cursos se efectuará por medio de Actividades Presenciales Obligatorias (APO). Las APO involucrarán: exposiciones teórico-prácticas, trabajos prácticos de laboratorio, talleres, ateneos, seminarios, estudio de casos, viajes de campo, visitas a establecimientos e institutos de investigación, trabajos de hospital, visitas a industrias afines con el curso y toda otra actividad que a juicio del profesor a cargo pueda ser considerada como APO necesaria para el mejor desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje.

ART 2

El profesor a cargo de cada curso supervisará el cumplimiento de las normas del presente reglamento.

ART 3

La planificación de cada curso deberá ser elevada al HCA antes del 30 de abril (para los cursos que se desarrollen durante el segundo cuatrimestre de cada año) y antes del 30 de septiembre (para los cursos que se desarrollen durante el primer cuatrimestre del año siguiente), para su correspondiente aprobación previo al inicio del mismo. La misma deberá ser adecuadamente difundida antes del comienzo del curso.

La realización de las APO tendrá lugar exclusivamente en el lapso oficialmente estipulado y dentro del horario fijado por las autoridades académicas.

ART 4

Para realizar los cursos los alumnos deberán estar inscriptos en el Departamento de Alumnos. El registro de las APO será confeccionado por los responsables de cada curso de acuerdo con las nóminas suministradas por el Departamento de Alumnos. Este registro deberá contener:

- a) Apellido y nombre del alumno.
- b) Número del registro correspondiente.
- c) Constancia de la asistencia o aprobación de las APO realizadas.
- d) Constancia de las evaluaciones rendidas con indicación de la/s calificación/es obtenida/s.
- e) Condición del alumno al término del curso.

Los registros deberán ser publicados, conservados para su consulta y podrán ser requeridos por el HCA.

ART 5

El temario detallado de cada APO, así como la bibliografía sugerida, deberán ser difundidos junto con la fecha y horario de realización, con una antelación no menor a 7 días.

Para la asistencia a las APO se establecerá una tolerancia no mayor de 15 (quince) minutos. Cumplido este lapso, los alumnos que no se hayan hecho presentes se considerarán ausentes. Transcurrido este lapso y ante la ausencia del/los docente/s los alumnos podrán retirarse dejando constancia de tal situación ante sus representantes.

CAPITULO 2 - CONDICIONES PARA LA APROBACION DE LOS CURSOS

ART 6

Para estar en condiciones de inscribirse en un curso será necesario ser alumno regular de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP, así como tener aprobadas las APO del/los curso/s precedente/s y del/los curso/s ante precedente/s, según el sistema de correlatividad vigente.

ART 7

El aprendizaje de los contenidos de las APO por parte de los alumnos podrá ser evaluado mediante exámenes parciales, actividades individuales u otro sistema previamente elaborado en el respectivo Departamento y aprobado por el HCA en la planificación del curso.

Las evaluaciones podrán ser orales, escritas y/o a través de otras estrategias que permitan obtener una cabal idea del nivel de habilidades que el alumno ha desarrollado. En ningún caso las evaluaciones podrán realizarse con anterioridad al desarrollo de los contenidos a evaluar.

En caso de evaluación oral, ésta deberá estar a cargo de un docente auxiliar diplomado o de mayor jerarquía.

Para poder rendir las evaluaciones los alumnos deberán asistir, al menos, al 75% de las APO correspondientes a cada evaluación.

La calificación de las evaluaciones se hará por el sistema de puntaje de 0 a 10 puntos, aprobándose con 4 (cuatro) puntos.

Los exámenes parciales tendrán tres instancias para su aprobación, mediando entre ellas un lapso mínimo de una semana desde la publicación y revisión de los resultados. La evaluación individual de las APOs debe realizarse en el horario aprobado para las APOs y no tiene instancia recuperatoria directa. En el caso de aquellos alumnos que finalizado el período (bloque de contenidos, bloque de actividades, u otro tipo de organización del curso) no hayan completado el 75% que exige la reglamentación pero hayan alcanzado el 60% se les ofrece una instancia recuperatoria de las APOs ausentes (no justificadas) o desaprobadas para alcanzar el porcentaje mínimo requerido.

El Departamento respectivo garantizará la no superposición de los exámenes parciales entre cursos simultáneos, mediando un lapso no inferior a 48 h.

ART 8

Los alumnos que, en sus calificaciones correspondientes a un curso, obtengan un promedio mínimo de siete (7) puntos o superior y hayan aprobado el/los cursos precedentes (entendiéndose como curso aprobado aquel que fuera promocionado o aprobado a través del EFI) según el sistema de correlatividad vigente, promocionarán el curso. El promedio se realizará sobre las notas iguales o superiores a 4 (cuatro) puntos obtenidas en cualquiera de las instancias de aprobación.

Los alumnos que hayan aprobado las evaluaciones con un promedio inferior a 7 (siete) puntos, así como aquellos que obtengan un promedio superior pero no hayan aprobado el/los curso/s precedentes/s según el sistema de correlatividad vigente, aprobarán las APO y deberán rendir una Evaluación Final Integradora (EFI) en las fechas que el H.C.A determine a tal efecto, para aprobar el curso.

ART 9

Para estar en condiciones de rendir una EFI, el alumno deberá tener aprobado el/los cursos precedentes, entendiéndose como curso aprobado, aquel que fue promocionado o con la EFI aprobada, según el sistema de correlatividad vigente.

ART 10

La validez de la aprobación de las APO será de 18 meses a partir de la aprobación de las mismas en el período cuatrimestral correspondiente y de 24 meses para los cursos anuales y se perderá en caso de aplazar 3 (tres) veces la EFI.

CAPITULO 3 – CONSIDERACIONES ESPECIALES SOBRE LA CONDICION DE ALUMNO

ART 11

Serán consideradas causales de ausencias justificadas a una APO y/o a una evaluación, con la presentación del comprobante correspondiente:

- a) Accidente o enfermedad que requiera reposo, debiendo constar esta circunstancia en el certificado médico expedido por la Dirección de Sanidad de la UNLP o por Hospital o Centro de Salud Público.
- b) Citación escrita de Tribunales de Justicia.
- c) Enfermedad grave o fallecimiento de familiares de primer y segundo grado descendiente o ascendientes colaterales, justificados.
- d) Accidente o atraso en medios de transporte certificado por autoridad competente.
- e) Casamiento del alumno, una semana.
- f) Embarazo, 30 días antes de la fecha probable de parto y 30 días después del nacimiento.
- g) Paternidad, una semana después de la fecha de nacimiento.

La presentación del comprobante deberá realizarse el día en que se dicte la APO siguiente, a la reincorporación.

Una vez presentada la justificación, el profesor del curso dispondrá las medidas necesarias para que el alumno recupere la/s APO y/o evaluación/es en las que haya estado ausente.

La ausencia a las tres fechas de un examen parcial será considerada justificada sólo en los casos de los incisos (a y f), cuando el certificado especifique reposo por más de 30 días. En estos casos solo se otorgará un llamado y un recuperatorio.

Las ausencia justificadas no podrán exceder el 10% de las APO, salvo los casos contemplados en los incisos a) (cuando el certificado especifique reposo por más de 30 días) y f); en ambos casos cuando no supere el 50% de la duración del curso.

ART 12

Los alumnos pueden ser **regulares o vocacionales** (oyentes). Son alumnos **regulares** quienes al comienzo del ciclo lectivo hayan aprobado **dos APO o una EFI** durante el ciclo lectivo inmediato anterior. Serán también regulares los inscriptos en el año lectivo que comienza y que hayan dado cumplimiento a la documentación requerida en la inscripción y a lo establecido como estrategia de ingreso para la Facultad. La pérdida de condición de alumno regular inhabilita para realizar cualquier curso (APO), manteniendo el derecho a rendir exámenes finales (EFI).

Readmisiones:

Ante la pérdida de la regularidad, el alumno tiene derecho a ser readmitido. La primera vez lo será en forma automática, debiendo presentar la solicitud correspondiente en la Dirección de Enseñanza. Las siguientes readmisiones serán solicitadas por el interesado y resueltas por el HCA. En estos casos se deberá evaluar en forma integral el rendimiento académico del alumno desde su ingreso a la Facultad, considerando tiempo transcurrido, número de APO y/o EFI aprobadas y calificaciones, incluyendo aplazos. Se

tendrán en cuenta aquellas situaciones que pudieran haber impedido u obstaculizado el desempeño académico del alumno aunque la sola permanencia en el sistema sin demostración fehaciente de esfuerzo, dedicación y capacidad no podrá considerarse como justificativo para la readmisión.

Reinscripciones: En caso de no ser readmitido el alumno tiene derecho a reinscribirse en la carrera. En este caso sólo serán válidas las APO y/o EFI previamente aprobadas, que serán registradas en su nuevo legajo.

El presente reglamento será válido para el nuevo plan y entrará en vigencia con la aplicación del mismo, co-existiendo con el reglamento anterior durante todo el período de transición.

ART 13

Los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por el HCA, como así también los problemas originados por las diferentes interpretaciones que pudieran darse de sus contenidos.

Aprobado por el H.C.A. en reunión de fecha 11 de agosto de 2005. Modificado por el H.C.A. en reuniones de fecha 20 de diciembre de 2005, 28 de febrero de 2006 y 8 de marzo de 2006.