

Programa regular de asignatura

- **Denominación de la Asignatura:** Calidad y seguridad agroalimentaria
- **Carrera/s a la/s cual/es pertenece:** Licenciatura en administración agraria
- **Docente/s:** Juan Pedro Luzuriaga
- **Ciclolectivo:** 2022
- **Duración y carga horaria semanal:** Cuatrimestral, cuatro (4) horas por semana
- **Modalidad de cursada:** integrada, 50 % presencial y 50 % virtual

Fundamentación:

La presente asignatura se inserta en el quinto año de la Licenciatura en Administración Agraria, aportando aspectos de la producción, circulación y consumo de bienes agropecuarios desde una perspectiva de la seguridad y calidad alimentaria y que complementan los conocimientos adquiridos sobre sistemas de producción (animal y vegetal), y sobre mercados agropecuarios, desde el punto de vista técnico productivo.

La cadena agro-alimentaria es un espacio de producción primario e industrial de vital importancia en nuestro país, no solo desde el punto de vista estrictamente económico, sino también desde los relacionados con la calidad y seguridad de los procesos productivos y por ende de la accesibilidad a una alimentación saludable.

Los nuevos escenarios de la administración agraria responden a las nuevas modalidades de producción, incorporación de nuevas tecnologías y dinamismo socio tecnológico que ha alertado a los países sobre aspectos sanitarios e inocuidad de los procesos productivos y los productos de consumo. A su vez, el derecho a una alimentación saludable, se instaura como un derecho universal e impone criterios para garantizar estándares de producción.

La presente asignatura requiere entonces un abordaje multidisciplinario, ya que incorpora aspectos políticos, sociales y económicos, que constituyen la base fundamental que permitirá a

Los alumnos comprender la problemática de la seguridad y calidad agroalimentaria.

Objetivos:

- Que los estudiantes comprendan los conceptos generales y específicos de la seguridad, calidad y soberanía alimentaria.
- Que los estudiantes reconozcan distintos aspectos de la calidad y seguridad en cada etapa de la cadena agroalimentaria.
- Que los estudiantes conozcan el cuerpo normativo que abarca la regulación de la producción y distribución de alimentos, a nivel local, regional e internacional.
- Que los estudiantes comprendan la dinámica de la globalización, nuevos modos de producción agropecuario, los procesos de concentración de la tierra y recursos naturales, inserción tecnológica y su relación con la nueva cultura de consumo.
- Que los estudiantes comprendan las diferentes certificaciones de calidad en la gestión agroalimentaria.
- Que los estudiantes entiendan los conceptos de agroecología, producción sustentable, y responsabilidad empresarial.

Contenidos mínimos:

Calidad Agroalimentaria. Concepto y Normativas. Código Alimentario. SENASA. Competencia local y federal. Codex Alimentarius Mundial. MERCOSUR. Buenas Prácticas de Manufacturas. Derechos de consumidores. Seguridad y soberanía alimentaria. Aseguramiento de la calidad: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Global GAP. Buenas Prácticas Ganaderas (BPG). Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control (HACCP). Normas de calidad adicional. Vinculadas al derecho de propiedad: marcas comerciales, marcas colectivas y de certificación. Denominaciones de origen e indicadores de procedentes. Certificación de calidad de proceso: Normas ISO, series 9000, 14000 y 22.000. Certificación de atributos. Producción orgánica. Certificados de producto. Estrategias desde el ambiente y la sociedad Normas de calidades internacionales, Públicas y privadas. Rastreabilidad

Contenidos temáticos por unidades:

Unidad 1: Derecho a la alimentación y Normativa general

- Derecho a la alimentación. La alimentación como derecho básico universal. Alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados
- Seguridad alimentaria. Disponibilidad de la alimentación, precios, salarios y empleo.
- Calidad alimentaria, conceptos y categorías.
- Soberanía alimentaria. Soberanía política, económica y social. Regulación y Políticas públicas de alimentación.

- Código Alimentario. Competencia local y federal. Codex Alimentarius Mundial. Normativa MERCOSUR.

Unidad 2: Producción de alimentos y seguridad alimentaria

- Nuevos Modelos de producción agropecuaria. Concentración y frontera agrícola. Modelo vertical y productor en Red. División internacional del trabajo, nuevas ventajas competitivas. Impacto en la soberanía alimentaria. Ley de semillas. Privatización de recursos naturales. Modelos sustentables y modelos extractivos.
- Inserción Tecnológica en la Cadena Agroalimentaria. Nuevas tecnologías de producción y procesado. Cultivos GM en Argentina y el mundo.
- Seguridad ambiental y costos sociales. Contaminación, pueblos fumigados.
- Monocultivos y biodiversidad.

Unidad 3: Consumo y salud alimentaria

- Sanidad e inocuidad alimentaria.
- Accesibilidad y disponibilidad de alimentos. Canasta básica de alimentos. Hambre y desnutrición en Argentina y el mundo.
- Calidad de alimentos. Peligros bióticos y abióticos de alimentos. Conservación y preparación de alimentos para el consumo.
- Industrialización y nuevo régimen alimentario. Alimentos procesados y ultra procesados. Biotecnología y alimentos. Bioseguridad de los OGM.
- Impacto en la salud. Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo.
- Sociología de la alimentación. Fetichismo alimentario.

Unidad 4: Gestión de la Calidad Agroalimentaria en las Cadenas de Valor

- Regulación de la producción, distribución y consumo agroalimentario. SENASA, ANMAT, CONAL, INAL.
- Trazabilidad y rastreabilidad de alimentos.
- Gestión de la calidad en el sistema agroalimentario. Buenas Prácticas Manufacturadas (BPM). Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Ganaderas (BPG). Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control (HACCP). Global GAP. Normas de calidad adicional vinculadas al derecho de propiedad: marcas comerciales, marcas colectivas y de certificación.

- Denominaciones de origen e indicadores de procedentes. Certificaciones de calidad. Certificación de atributos. Etiquetado de alimentos.
- Situación de Calidad agroalimentaria local. Cadenas agroalimentarias en argentina
- Producción orgánica, sustentable y agroecología. Certificados de producto. Estrategias desde el ambiente y la sociedad.

Bibliografía:

Unidad 1

- [1] FAO, “Derecho a la alimentación y seguridad alimentaria y nutricional,” Montevideo, 2012.
- [2] V. Abajo, E. Figueroa, M. Paiva, and E. Oharriz, “Derecho a la alimentación,” *Diaeta*, vol. 28, no. 131, pp. 20–26, 2010.
- [3] FAO, *Derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria. Ley marco*. Panama, 2013.
- [4] M. K. De Gorban, C. Carballo, M. Paiva, and V. Abajo, *Seguridad y Soberanía Alimentaria*, 1a ed. Buenos Aires, 2011.
- [5] F. Dehatri, M. F. Alvarez, M. F. Delgado, V. Cuenca, and C. Quevedo, “Seguridad y soberanía alimentaria en Argentina,” *Asuntos*, pp. 201–218.

Unidad 2

- [6] R. Bisang, “Apertura económica, innovación y estructura productiva: la aplicación de biotecnología en la producción agrícola pampeana argentina,” 2003.
- [7] R. Bisang, G. Anlló, and Y. M. Campi, “Una revolución (no tan) silenciosa. Claves para repensar el agro en argentina,” *Desarrollo Econ.*, vol. 48, no. 190–191, pp. 165–207, 2008.
- [8] D. M. Cáceres, “Tecnología agropecuaria y agronegocios. La lógica subyacente del modelo tecnológico dominante,” *Mundo Agrar.*, vol. 16, no. 31, pp. 0–0, 2000.
- [9] L. Busellini, “Informes de cadenas de valor: Cárnica-Porcina,” *Inf. cadenas valor*. Minist. Hacienda y Finanz. Publicas, vol. 9, no. 1, pp. 1–35, 2016.

- [10] R. Bisang, G. E. Gutman, C. Roig, and R. Rabetino, “La oferta tecnológica de las principales cadenas agroindustriales en el MERCOSUR ampliado,” *Littec*, vol. 0, pp. 1–129.
- [11] L. Muscio, “Decisiones productivas en torno a la tensión uso-conservación de los recursos naturales. Los productores de Lobería durante la primera década del siglo XXI,” *Mundo Agrar.*, vol. 16, no. 31, 2015.
- [12] D. Aranda, “Glifosato, el tóxico de los campos,” página 12, pp. 1–4, 2009.
- [13] SENASA, “Que son los productos fitosanitarios,” 2016.
- [14] P. P. Eleisegui, “No sólo glifosato: toda la cuenca del Paraná está contaminada con insecticidas y peligra la vida acuática,” www.patagonia3mil.com.ar, 2013. .
- [15] N. Tadeo, “Calidad y seguridad alimentaria en productos frutihortícolas frescos de exportación: Implicaciones en los procesos laborales de la agroindustria de cítricos dulces de Entre Ríos,” *Mundo Agrar.*, vol. 8, no. 16, pp. 00–00, 2008.

Unidad 3

- [16] Organización Mundial de la Salud, “Biotecnología moderna de los alimentos, salud y desarrollo humano: estudio basado en evidencias,” *Oms*, pp. 1–97, 2005.
- [17] M. L. Peretti, M. M. Romero, and A. Rovetto, “Obesidad en la Pobreza. Prácticas y representaciones asociadas a esta patología en sectores de bajos recursos,” *Inven. Rev. Investig. académica*, vol. 12, no. 23, pp. 81–94, 2009.
- [18] ANMAT and INAL, “Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos de Alimentos,” 2006.
- [19] M. K. De Gorban, “Hablemos de soberanía alimentaria,” 2008.
- [20] J. Kaczemer, “Toxicología del Glifosato: Riesgos para la salud humana,” *Sitio argentino Prod. Anim.*, pp. 1–7, 2002.
- [21] P. Aguirre, “Seguridad alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria,” pp. 1–28, 2004.
- [22] A. Actis, “Frutas y verduras con agroquímicos: el Estado admite la contaminación,” 2017. [Online]. Disponible: rosarioplus.com.

Unidad 4

- [23] SENASA, “Organismos de control alimentario,” 2017.
- [24] J. A. Ferrato et al., Buenas Prácticas Agrícolas Agricultura Familiar. Cadena de las principales hortalizas de hojas en Argentina. Buenos Aires, 2010.
- [25] J. V. Hernández, W. B. Stahnke, and S. Nuñez Torres, “Sistemas de gestión de la calidad en el sector agroalimentario,” Scielo, pp. 1–8, 2004.
- [26] M. De Nicola, “Calidad y certificaciones en el sector Agroalimentario,” pp. 3–6, 2007.
- [27] INTA and FAO, “Buenas Prácticas Agrícolas en la cadena del tomate.”
- [28] M. Mitidieri and G. Corbino, Manual de horticultura periurbana, 1ra ed. San Pedro, Buenos Aires, 2012.
- [29] M. T. Oyarzún, H. Riveros, and E. Vandecandelaere, Cómo promover la calidad vinculada al origen para contribuir al desarrollo en América Latina: enseñanzas de cuatro casos piloto. 2013.
- [30] E. Vandecandelaere, F. Arfini, G. Belletti, and A. Marescotti, Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma, 2010.

Propuesta Pedagógico-Didáctica:

- La materia se organiza en clases de 4 horas cada una, en las cuales se desarrollarán los diferentes temas abordados por la materia. La modalidad de trabajo será dual: presencial y no presencial, mediante una estrategia integrada combinando encuentros presenciales (50%) con actividades virtuales (50%) a través del Campus UNAJ. Las actividades virtuales sincrónicas se desarrollarán a través de plataformas (zoom-meet) y las asincrónicas, utilizando como soporte el aula del Campus virtual de la Universidad. Estas actividades consisten en la exposición, por parte del profesor, de los contenidos del tema a desarrollar en clase, junto a la participación de los alumnos sobre el mismo tema. A partir de un texto de la bibliografía, o presentaciones elaboradas por el docente, como así también otros recursos de tecnología digital (páginas web, videos *on line*) que estarán disponibles como recursos en el aula virtual del Campus de la UNAJ, se propone abordar en colaboración con los estudiantes los contenidos conceptuales de cada tema. Las clases presenciales acontecerán con una frecuencia quincenal. Estos encuentros se planifican para complementar los contenidos

abordados, evacuando dudas y afianzando los contenidos, proponiendo la participación de los alumnos, mediante el desarrollo de ejemplos de casos concretos en base a las experiencias locales de producción. Cada unidad temática (4 en total) se completa con el desarrollo de un trabajo práctico, que se propone como una actividad obligatoria, que deberá resolverse como condición para aprobar la materia. Los Trabajos Prácticos buscan fortalecer la comprensión lectora, el análisis crítico y la práctica de la escritura.

Régimen de aprobación:

- **La asignatura se aprueba por régimen de promoción directa:** los estudiantes deberán aprobar las materias con 7 (siete) o más puntos de promedio entre las instancias evaluativas. Además, deberán cumplir con la entrega y aprobación de los trabajos prácticos obligatorios de cada unidad temática.
- **Porcentaje de asistencia obligatoria:** 75% de las clases presenciales
- **Instancias de evaluación:** 2 (dos) Parciales, y 1 (un) Trabajo Práctico Final
- **Composición de la nota final:** 75% parciales, 25% TP final