**CONTENIDOS MÍNIMOS**

**ASIGNATURA:** BROMATOLOGÍA I **Horas Sem**: 5

**OBJETIVOS:**

* Conocer el marco legal e institucional en el que se desarrolla la inspección bromatológica.
* Comprender la importancia de la labor educativa y preventiva por sobre la acción represiva.

**CONTENIDOS MÍNIMOS:**

La función del técnico bromatológico. Orientación y directivas para la inspección sanitaria. Fiscalización. Higiene del establecimiento. Higiene personal. Salud, Presentación e higiene del manipulador – vendedor de alimentos. Higiene del proceso de elaboración. Higiene y estado de materia prima y aditivos. Acta de inspección. Toma de muestra. Intervención de productos. Acta de decomiso. Clausura. Sistema nacional de control de alimentos. Comisión nacional de control, facultades y prioridades. SENASA. El control dentro del MERCOSUR. Envasado, conservación y transporte de alimentos, inspecciones. Rotulaciones, verificaciones. La propuesta de prevención a través de la educación.