

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: ETICA PROFESIONAL Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA</b>			
<b>ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR</b> <b>ZOOTECNIA</b>		<b>DEPARTAMENTO:</b> <b>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>	
<b>CÓDIGO</b> 209-4122	<b>PRELACIONES</b> NINGUNA	<b>CRÉDITOS</b> 2	<b>SEMESTRE</b> VIII
<b>HORAS SEMANALES</b> 2	<b>TOTAL HORAS SEMESTRE</b> 32		<b>VIGENCIA</b> I SEMESTRE DE 2005
<b>HORAS TEÓRICAS</b> 2	<b>HORAS PRÁCTICAS</b> 0	<b>ELABORADO POR:</b> <b>TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE</b> <b>NUEVA ESPARTA Y MONAGAS</b>	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
Al finalizar el curso es estudiante estará en la capacidad de aplicar conceptos y principios a situaciones nuevas de leyes y teorías en el área de legislación alimentaria y su ejercicio profesional.			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
I. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA PARA EL CONTROL DE ALIMENTOS II. REGISTRO ALIMENTARIO. III. NORMATIVA ALIMENTARIA IV. CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES Y PERSONAL RELACIONADO CON LOS ADITIVOS. V. DEONTOLOGÍA PROFESIONAL			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constitución Nacional de la República Bolivariana de Venezuela.</li> <li>• Gacetas Oficiales de la República Bolivariana de Venezuela. Años 2000-2002.</li> <li>• Reglamento General de Alimentos. Gaceta Oficial 25864. Eduven. Caracas. Venezuela.</li> </ul>			