



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **504/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **13 de agosto de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-3550/2019, mediante el cual la Lic. Analía CATAcata, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, eleva planificación docente de la asignatura **TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Cuarto Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la docente Lic. Analía CATAcata ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Taller de Calidad y Seguridad, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 10/2019, de fecha 13 de agosto de 2019, con el voto favorable de los DOCE (12) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Cuarto Año de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **504/2019**.

TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD

CARRERA: Licenciatura en Bromatología – Plan de Estudios Ajuste Curricular 2008

CORRESPONDE AL AÑO ACADÉMICO: 4º año 2º cuatrimestre

CARGA HORARIA: 40 hs

DOCENTE A CARGO: Lic. Analía CATAcata

PROGRAMA ANALÍTICO Y DE EXAMEN

Programa Analítico

Unidad Nº 1. Actualización de Normas: BPA y EUREP-GAP.

Contenidos: BPA Agrícolas. Certificación de frutas y hortalizas bajo normas EUREP – GAP en Argentina. Programa Calidad Alimentaria. Producción Primaria o en Campo
Bibliografía:

Unidad Nº 2. Herramientas del HACCP. BPM

Contenidos: BPM. Significado de las Buenas Prácticas de Manufactura. BPM para asegurar una - Página - 5 - estructura y condiciones de trabajo adecuadas a la elaboración de alimentos inocuos. La Higiene personal Estado de salud. Enfermedades y lesiones. Aseo personal. Comportamiento personal. Visitantes. Bibliografía: } Díaz, Alejandra y Uría, Rosario. Buenas Prácticas de Manufacturas para pequeños y medianos agroempresarios. IICA. 2009 } Feldman, Paula; Melero, Marcela y Teisaire Claudia. Sistema de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario. Buenas Prácticas de Manufacturas, Proceso Operativo estandarizado de Saneamiento, Manual Integral de Plagas y HACCP. 2013 } Pineiro, Maya; Diaz Ríos Luz Berania. Mejoramiento de la Calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico. Manual para Multiplicadores. 2004 } Suarez Marrero atteneri. Manual de Formación básica para Manipuladores de Alimentos. 2007 }

http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap4.pdf }

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_II.pdf

Unidad Nº 3. Herramientas del HACCP. POES

Contenidos: POES: significado. Determinaciones en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Acciones correctivas. Limpieza, desinfección, control de plagas, eliminación de desechos y efluentes. POES en la práctica. Bibliografía: } FAO. Buenas Prácticas de Higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América y El Caribe. Herramientas para la capacitación. 2009 } Decreto 3075/97. Saneamiento Básico. Colombia. 1997 } Feldman, Paula; Melero, Marcela y Teisaire Claudia. Sistema de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario. Buenas Prácticas de Manufacturas, Proceso Operativo Estandarizado de Saneamiento, Manual Integral de Plagas y HACCP. 2013 }



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/boletinesbromatologicos/gacetilla_9_higiene.pdf }
http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf }
http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2013.pdf

Unidad Nº 4: Origen del HACCP Contenidos: Principios del HACCP. Árbol de decisión. Aplicación de los principios: análisis de peligro, identificar los peligros, establecer límites críticos, desarrollar procedimientos de monitoreo, acciones correctivas, verificación, documentación Bibliografía: } ASQ Food Drug and Cosmetic Division. HACCP. Manual del auditor de calidad. Zaragoza. 2002 } Alderete, Juan Manuel. HACCP. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. } Buffa, Cristina María. HACCP: Introducción y Conceptos Básicos-Buenos Aires. 2012 } Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del Sistema APPC. Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ed. Díaz de santo. 2008 } Feldman, Paula; Melero, Marcela y Teisaire Claudia. Sistema de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario. Buenas Prácticas de Manufacturas, Proceso Operativo estandarizado de Saneamiento, Manual Integral de Plagas y HACCP. 2013 } Forsythe, S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza. 2007 } Mortimore, Sara y Wallace, Carol. HACCP. Enfoque Práctico. Acrivia. 2001 - Página - 6 - } Organización Panamericana de la Salud. OPS. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. 2006 o http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/haccp/Fas3.pdf } Paz, Carro, Roberto y Gómez, Gonzalo, Daniel. Normas HACCP. Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales – Universidad Nacional de Mar del Plata } Vivanco, Emily. Sistema HACCP. Implementación para la Gestión de la Inocuidad. Key Management Resources SAC. 2009 Páginas en internet: } http://www.maa.gba.gov.ar/dir_ganaderia/alimentacion/HACCP_industria_carnica.pdf } <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/w8088s/w8088s00.pdf> } <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/w8088s/w8088s01.pdf>

Unidad Nº 5. Control de Calidad.

Contenidos: Significados de los Peligros de Control de Calidad. Significados del Control de Calidad. Integración de la seguridad en productos y procesos. Bibliografía: } ASQ Food Drug and Cosmetic Division. HACCP. Manual del auditor de calidad. Zaragoza. 2002 } Forsythe, S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza. 2007 } Mortimore, Sara y Wallace, Carol. HACCP. Enfoque Práctico. Acrivia. 2001 } Organización Panamericana de la Salud. OPS. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. 2006 o http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/haccp/Fas3.pdf } Vivanco, Emily. Sistema HACCP. Implementación para la Gestión de la Inocuidad. Key Management Resources SAC. 2009

Unidad Nº 6.El HACCP. Documentación y Legislación.

Contenidos: Cómo realizar el estudio del HACCP. Definiciones de términos. Diagrama de Flujo del Proceso. Identificación de peligros. Validación del HACCP. Diagnóstico de prerrequisitos, Documentación y registros de prerrequisitos. Legislación nacional vigente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Bibliografía: } Alderete, Juan Manuel. HACCP. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. } Buffa, Cristina María. HACCP: Introducción y Conceptos Básicos-Buenos Aires. 2012 } Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del Sistema APPC. Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ed. Díaz de santo. 2008

Unidad Nº 7: Seguridad alimentaria – Normativa

Contenidos: Seguridad Alimentaria: Problemas y valor económico. Evolución histórica. Normativas alimentarias: nacional, regional, internacional. Bibliografía: } Agencia Española de Seguridad Alimentaria. La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía didáctica. 2003 } Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del Sistema APPC. Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ed. Díaz de santo. 2008 }
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/seguridad_edu_secundaria.pdf - Página - 7 - } FAO. Seguridad Alimentaria. Informe Políticas. 2006. } [ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf](http://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf)

Unidad Nº 8. Auditoría

Contenidos: Definición. Clasificación. Beneficio. Requisito para ser auditor. Planificación. Rol del auditor. Técnicas de entrevista. Planillas. Bibliografía: } Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del Sistema APPC. Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ed. Díaz de santo. 2008 } González Luisa María Morell. MANUAL PARA EL EJERCICIO DE LA AUDITORÍA INTERNA } Organización Panamericana de la Salud. Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HACCP. http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/auditoria/Fas4.pdf

Unidad Nº 9. MARKETING ALIMENTARIO

Contenidos: Definición. Necesidades, deseos y demandas. Producto. Satisfacción y valor. Proceso de satisfacción de necesidades. Pirámide de necesidades y su utilización. El proceso de decisión de compra: Los Roles. Bibliografía: } Monferres Tirado, Diego. Fundamentos de marketing. 2013 } Porto Julián Pérez. Publicado: 2009. Definición.de: Definición de logo (<http://definicion.de/logo/>) } <http://www.merca20.com/que-es-el-marketing-mix/> } Stanton Willian, J.; Etzel, Michael J y Walker Bruce, J. Fundamentos de marketing. 2007

Unidad Nº 10. VIGILANCIA ALIMENTARIA

Contenidos: Definición de peligro y riesgo. Significación de los peligros Gravedad, alta, moderada y baja. Clasificación de riesgo: Alto, moderado, bajo, insignificante. Investigación de brote. Bibliografía: } Centro de prevención de riesgo del Trabajo. Año 1 – Nº3- 2013 } http://www.essalud.gob.pe/downloads/ceprit/BoletinCPR03_.pdf } FAO. Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control. <http://ftp.fao.org/docrep/fao/005/w8088s/w8088s04.pdf>

Unidad Nº 11. MANTENIMIENTO INTEGRAL DE LA EMPRESA. LAS 5 S



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Contenidos: Definición. Clasificar. Organizar. Limpiar. Estandarizar. Objetivo. Beneficio
Bibliografía: } Espinosa, Tolentino Midua. Orden y Limpieza en el puesto de trabajo. (5S)
} Rodriguez, Vargas, Héctor. Manual de Implementación. 5S. Corporación Autónoma de
Santander } Wyngaard Guillermo. Módulo 2. Programa 5S. INTI Mar del Plata. Septiembre
2012 } Villaseño, Alberto. Manual de Lean Manufacturing. Guía básica. México 2007

Programa de Examen

Unidad Nº 1. Actualización de Normas: BPA y EUREP-GAP. BPA Agrícolas. Certificación de frutas y hortalizas bajo normas EUREP – GAP en Argentina. Programa Calidad Alimentaria. Producción Primaria o en Campo

Unidad Nº 2. Herramientas del HACCP. BPM BPM. Significado de las Buenas Prácticas de Manufactura. BPM para asegurar una estructura y condiciones de trabajo adecuadas a la elaboración de alimentos inocuos. La Higiene personal Estado de salud. Enfermedades y lesiones. Aseo personal. - Página - 10 - Comportamiento personal. Visitantes.

Unidad Nº 3. Herramientas del HACCP. POES POES: significado. Determinaciones en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Acciones correctivas. Limpieza, desinfección, control de plagas, eliminación de desechos y efluentes. POES en la práctica.

Unidad Nº 4: Origen del HACCP Principios del HACCP. Árbol de decisión. Aplicación de los principios: análisis de peligro, identificar los peligros, establecer límites críticos, desarrollar procedimientos de monitoreo, acciones correctivas, verificación, documentación

Unidad Nº 5. Control de Calidad. Significados de los Peligros de Control de Calidad. Significados del Control de Calidad. Integración de la seguridad en productos y procesos.

Unidad Nº 6. El HACCP. Documentación y Legislación. Cómo realizar el estudio del HACCP. Definiciones de términos. Diagrama de Flujo del Proceso. Identificación de peligros. Validación del HACCP. Diagnóstico de prerrequisitos, Documentación y registros de prerrequisitos. Legislación nacional vigente

Unidad Nº 7: Seguridad alimentaria – Normativa – Seguridad Alimentaria: Problemas y valor económico. Evolución histórica. Normativas alimentarias: nacional, regional, internacional.

Unidad Nº 8. Auditoría Definición. Clasificación. Beneficio. Requisito para ser auditor. Planificación. Rol del auditor. Técnicas de entrevista. Planillas.

Unidad Nº 9. MARKETING ALIMENTARIO Definición. Necesidades, deseos y demandas. Producto. Satisfacción y valor. Proceso de satisfacción de necesidades. Pirámide de necesidades y su utilización. El proceso de decisión de compra: Los Roles.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Unidad Nº 10.VIGILANCIA ALIMENTARIA Definición de peligro y riesgo. Significación de los peligros Gravedad, alta, moderada y baja. Clasificación de riesgo: Alto, moderado, bajo, insignificante. Investigación de brote

Unidad Nº 11.MANTENIMIENTO INTEGRAL DE LA EMPRESA. LAS 5 S Definición. Clasificar. Organizar. Limpiar. Estandarizar. Objetivo. Beneficio