



UNJu
Universidad
Nacional de Jujuy

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy
Tel. (0388) 4221557
WEB: www.fca.unju.edu.ar

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº 830/2021.

SAN SALVADOR DE JUJUY, 05 de Octubre de 2021.

VISTO, el Expediente F.200-3687/2021, mediante el cual la Lic. Milena SEPULVEDA TUSEK, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA (TUTPA)**, eleva planificación docente de la asignatura **CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento Lic. SEPULVEDA TUSEK informa que la planificación de la asignatura Control de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, que se dicta en el cuarto cuatrimestre, fue evaluada por la Comisión y revisada por el docente responsable, realizando las correcciones pertinentes, para ser presentada ante el H.CAFCA.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial Nº 380/2018, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 14/2021, de fecha 05 de Octubre de 2021, 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 la planificación y el programa analítico correspondiente a la asignatura **CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** que se dicta en el Cuarto Cuatrimestre de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

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


Mg. SUSAN E. ALVAREZ
SECRETARÍA ACADÉMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy


Mg. Agr. DANTE F. HORMIGO
DECANO
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

SEDE: Tilcara

**CARRERA:
TECNICATURA UNIVERSITARIA EN
TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN
AGROPECUARIA**

**PLANIFICACION 2021
CATEDRA:
CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

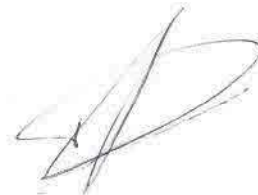
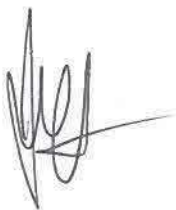
Equipo de Cátedra: Prof. Adj. Lic. Brom. Julieta Peñaloza Reynaga
JTP Lic. En Brom. Jimena Agustina Alfaro

Régimen: Cuatrimestral

Contenidos Mínimos: Definición y alcance. Control Total de Calidad. Técnicas de control de calidad. La Calidad y su Gestión. Sistemas de Calidad. Costos. Haccp. Sistemas de Aseguramiento de Calidad. Certificación. Trazabilidad. Calidad Sensorial. Metodología y clasificación de las pruebas sensoriales. Normas de Calidad: ISO 9000. Norma ISO 14000. Otras normativas

Carga horaria semanal: 6

Carga Horaria total: 90



A considerar en los diseños curriculares (Planificaciones) para el presente ciclo lectivo

Se informa a los docentes de la carrera de Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria que las planificaciones serán evaluadas en función a los contenidos mínimos, carga horaria y perfil del egresado por lo cual se solicita tener estos parámetros presentes al momento de la elaboración de la planificación anual.

(<http://www.fca.unju.edu.ar/static/files/academica/Resolucion%20CS%20N%20215-16%20Transf%20Produc%20Agrop.pdf>)

**Perfil del Egresado:
Técnico Universitario en Transformación de la Producción Agropecuaria
estará capacitado para:**

- Colaborar en la interpretación y ejecución de metodologías de trabajo en el área de procesamiento de productos agrícolas ganaderos a pequeña y mediana escala.
- Manejar materiales, instrumental y equipos adecuados para apoyatura técnica.
- Manejar estrategias de diferenciación de productos agropecuarios vinculados a exigencias de mercados específicos.
- Manejar técnicas de promoción y gestión del cooperativismo como modelo empresarial alternativo para pequeños productores.
- Colaborar en la Investigación, selección e implementación de diferentes procesos para la conservación y transformación de los recursos naturales incidiendo en el uso responsable de las materias primas de nuestra agro biodiversidad.
- Colaborar en el diseño y desarrollo de procesos tecnológicos adaptados a nuestra realidad socio-cultural que permita la disminución paulatina de tecnologías foráneas, contribuyendo de manera responsable al desarrollo sostenido de los sectores más vulnerables de la región.
- Colaborar en la formulación y desarrollo de planes, programas y proyectos del sector agrícola ganadero que permitan identificar las condiciones tecnológicas y de mercado para la generación e implementación de nuevas ideas que contribuyan con el desarrollo de la región de manera sostenida.

Campo laboral:

Emprendimientos privados o comunitarios, mediante la colaboración en la gestión, administración y planificación de proyectos referidos a la generación de agregado de valor.

Empresas agroindustriales, en los puestos de supervisión, como colaborador en el control de la producción y calidad en las operaciones de procesamiento de cultivos y productos agroindustriales a pequeña y mediana escala.

Independientemente como promotor de organizaciones relacionadas al sector agrícola ganadero.

Empresas, organismos e instituciones coordinadoras y promotoras del desarrollo de estrategias de agregado de valor en el espacio rural de la región.

1. Fundamentación:

Se reconoce a la provincia de Jujuy como una región de diversidad variada en cuanto a su producción agrícola a pequeña y mediana escala. Los responsables de estas producciones mencionadas buscan nuevas alternativas para el aprovechamiento de sus productos alimenticios dándole además valor agregado a mismos.

La inocuidad alimentaria es la garantía de que un alimento no causara daño al consumidor cuando se prepara o es ingerido y según la utilización a la que se destina. La inocuidad en conjunto con la características nutricionales, organolépticas y comerciales, componen la calidad de los alimentos. Esta última se logra con la aplicación de pautas de prevención y corrección en cualquier sistema a lo largo de cada una de las fases de producción, almacenamiento, transporte, elaboración y comercialización de los productos alimenticios. Además para aspirar a obtener certificaciones de normas reconocidas mundialmente en cuanto a calidad es necesario aprobar ciertos requisitos básicos como los son: BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Teniendo en cuenta que la región quebrada y puna son afluentes turísticos de importancia es primordial obtener y ofrecer productos inocuos y de calidad, de esta manera se colabora en el turismo y economía local.

- Importancia de la asignatura en el Plan de Estudio:

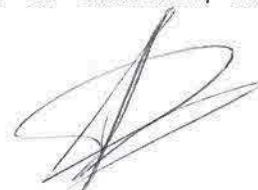
La materia resulta importante para los futuros egresados ya que la inocuidad y la calidad son características imprescindibles de un producto alimenticio, la falta de la aplicación de la inocuidad puede provocar daño a la salud de los consumidores, además de llevar a pérdidas económicas importantes y sumándose a esto la visión de desconfianza que se genera en los mismos. La falta de calidad en un alimento lo hace menos competitivo y brinda un aspecto negativo al turismo local.

- Articulación con las asignaturas correlativas:

Para realizar la aplicación del conjunto de prerequisites necesarios para unificar tanto la inocuidad como la calidad, en forma general en un proceso, es necesario conocer la base de los mismos, como los contenidos que se engloban en las materias correlativas: Principios y tecnología de transformación a pequeña y mediana escala, Herramientas de calidad, Higiene y seguridad en producción.

- Articulación con las materias del mismo año:

Es importante relacionar contenidos referidos a la obtención de productos agropecuarios y su transformación en forma global, en las que se encuentran las materias que se cursan en el mismo año, como lo son: Post- cosecha de productos agrícolas, Principios y tecnología de transformación a pequeña y mediana escala, Herramientas de la calidad, Higiene y seguridad en producción, Análisis fisicoquímico y sensorial de alimentos, Envasado, almacenamiento y distribución y Asociativismo.



SEDE: Tilcara

- Relación de la asignatura con el perfil del egresado:

Resulta muy importante que los futuros técnicos universitarios en transformación agropecuaria tengan la capacidad de obtener productos inocuos y tener una calidad superior, siendo de esta manera competitivos y característicos de la región.

2. Objetivos Generales de la Asignatura:

- Conocer metodologías para el control de calidad e inocuidad de los alimentos
- Aplicar conocimientos teóricos en situaciones reales, cotidianas y regionales
- Localizar problemáticas referidas a la inocuidad y calidad a lo largo de toda la cadena de transformación de los productos agropecuarios alimentarios
- Vincular contenidos instruidos en materias correlativas que están relacionados con la inocuidad y la calidad

3. Contenidos de la Asignatura:

- **Programa Analítico y de Examen:**

Unidad N° 1: Introducción al control de la calidad e inocuidad de los alimentos

- **Contenidos:** Concepto de alimento. Inocuidad de los alimentos: concepto, importancia. Contaminantes alimentarios. Tipos de contaminación. Inocuidad en el procesamiento de productos alimentarios. Definición de calidad alimentaria. Aspectos relacionados con la calidad alimentaria. Componentes de la calidad alimentaria. Calidad sensorial. Inocuidad y calidad de los alimentos. Control de calidad de los alimentos.

Unidad N°2: Herramientas de inocuidad y calidad en los alimentos

- **Contenidos:**

Sistema de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): concepto, legislación, estructura. Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES): concepto, legislación, estructura. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): definiciones, principios, sistema de aplicación, situaciones prácticas.

Unidad N° 3: Control de calidad de los alimentos

- **Contenidos:**

Aplicación de la calidad en los alimentos. Control de calidad: concepto, características, relevancia como estrategia competitiva. Factores relacionados: humano, tecnológico, comercial y medio ambiental. Instrumentos para asegurar calidad alimentaria: prerrequisitos, trazabilidad. Trazabilidad: concepto y objetivo, constitución de un sistema de trazabilidad, aplicación en diferentes empresas alimentarias.

Unidad N° 4: Aseguramiento de la calidad alimentaria

• Contenidos:

Aseguramiento de la calidad alimentaria: concepto, características, para que aplicarlo, desarrollo e implementación. Aplicación: Manual de calidad y mejora continua. Herramientas usadas: cualitativas y cuantitativas.

Unidad N° 5: Costos de la calidad alimentaria

• Contenidos:

Definición de costos de la calidad. Clasificación general de los costos de la calidad. Categoría vs costos. Esquema clasificatorio de costos. Fundamentos para aplicar un sistema de costos. Objetivos, ventajas, posibilidades de un sistema de costos. Optimización de los costos de calidad. Situaciones problemáticas.

Unidad N° 6: Elementos para la infraestructura de la calidad

• Contenidos:

Sistema de Infraestructura de la Calidad (SIC) Concepto. Integrantes. Características. Justificación de la existencia de un SIC. Beneficios. Componentes/elementos de la infraestructura de la calidad: Normalización, Certificación, Acreditación, Ensayos y Metrología. Integración de todos los componentes de un SIC. Composición del SIC en Argentina. Perspectivas de la infraestructura de la calidad.

Unidad N° 7: Gestión de la calidad y normas de calidad vinculadas con los productos y servicios alimentarios

• Contenidos:

Definición de Gestión de la calidad. Elementos que conforman un sistema de gestión de la calidad. Principios. Objetivos. Aplicación. Normas ISO: marco histórico, ventajas, familias de la norma. Norma ISO 9001: características, evolución, costo, mantenimiento, beneficios. Relación del uso de la norma 9001 con las empresas alimentarias. Norma ISO 22.000: Historia, actualizaciones, objetivo de la norma, elementos clave, contenidos de la norma, alcance de la norma, normas de la serie, ventajas de su aplicación.

Unidad N° 8: Gestión de la calidad total de los alimentos

• Contenidos:

Calidad total. Definición. Beneficios de su gestión. Fundamentos. Modelos de gestión de la calidad total. El modelo europeo de excelencia empresarial (EFQM) y su autoevaluación.

