



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. N° 256/2022.

SAN SALVADOR DE JUJUY, 10 de mayo de 2022.

VISTO, el Expediente F.200-3251/2022, mediante el cual la Lic. Analía **CATACATA** (CUIL 27-24252998-2 – L.P. N° 2937), 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 de Cuarto Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento Lic. CATACATA informa que la planificación de la asignatura “Taller de Calidad y Seguridad”, que se dicta en el Segundo Cuatrimestre de Cuarto Año, 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 mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 215/2001, el cual estará vigente hasta que los docentes propongan algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria N° 05/2022, de fecha 10 de mayo de 2022, con el voto favorable de los QUINCE (15) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

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

ARTÍCULO 2°: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.

SUSANA E. ALVAREZ
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy

Dra. Ing. Agr. Noemí del V. Rejarano
SECRETARIA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

ANEXO RESOLUCION. CAFCA N° 256/2022

CARRERA: LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

PLANIFICACIÓN 2022

CÁTEDRA: TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD

Equipo de Cátedra:

Lic. Brom. Analía Catacata- Profesora Titular. DE Ordinaria.

Lic. Brom. Diego Germán Tolay – Jefe de Trabajo Práctico. DS Interino.

Ing. Agr. José Rolando Catacata – Jefe de Trabajo Práctico por Extensión de Funciones. DE Ordinario.

Régimen: Segundo Cuatrimestre

Carga horaria semanal: 2,5 Hs.

Carga Horaria total: 40 horas.

Contenidos Mínimos:

Ejercicios de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y del Sistema de Análisis de Peligro y Puntos de control Críticos en la elaboración de alimentos, a nivel familiar, comercial e institucional.

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





La ley de Educación superior N° 24.521 en su artículo 43, dispone la acreditación de las carreras declaradas de interés público. Estableciéndose en la Resolución ME 1254/2018:

Artículo 1º: Determinar que los alcances del título son aquellas actividades, definidas por cada institución universitaria, para las que resulta competente un profesional en función del perfil del título respectivo sin implicar un riesgo directo a los valores protegidos por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior (ver en Plan de Estudios).

Artículo 2º: Definir como las "Actividades reservadas exclusivamente al título" – fijadas y/o a fijarse por el Ministerio de Educación en acuerdo por el CONSEJO DE UNIVERSIDADES -. Son un subconjunto limitado dentro del total de alcances del título, que refieren a aquellas habilidades que involucran tareas que tienen un riesgo directo sobre la salud, la seguridad, los derechos, los bienes o la formación de los habitantes.

Se informa a los docentes de la carrera de Licenciatura en Bromatología que el 11 de diciembre de 2018 el CONSEJO DE UNIVERSIDADES (CU) emitió dictamen favorable para el ingreso de la carrera "Licenciatura en Bromatología" al Artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521. La Asociación Argentina de Carreras Universitarias de Bromatología (AACUB) propuso las Actividades profesionales reservadas al título. Por tal motivo resulta imprescindible que las mismas sean considerándolas en sus planificaciones, al igual que los alcances dispuestos en el Plan de Estudios 2008: ANEXO II: Alcances
[http://www.fca.unju.edu.ar/static/files/academica/Bromatologia%20parte s.pdf](http://www.fca.unju.edu.ar/static/files/academica/Bromatologia%20parte%20s.pdf)

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE LA LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA (Propuestas por AACUB)

Asegurar la inocuidad de los alimentos durante toda la cadena productiva para la promoción de la salud humana y prevención de las enfermedades.

Realizar la inspección y control bromatológico de establecimientos elaboradores, almacenamiento, distribución y comercialización del producto alimenticio en el marco legal vigente.

Organizar, dirigir, auditar y acreditar laboratorio destinados a los análisis y estudios bromatológicos.

Planificar, gestionar, ejecutar y controlar programas de calidad de alimentos.

Realizar peritajes y arbitrajes bromatológicos.



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

1. Fundamentación:

✓ Importancia de la asignatura en el Plan de Estudio:

La Producción, tecnología y servicios necesitan de la aplicación del sistema de la Calidad y Seguridad Alimentaria y que por imposición del mercado mundial fue tomando relevancia en el medio local, regional y nacional. Ante un panorama de crecimiento continuo y exponencial de la población ha llevado a un aumento masivo en la producción de alimentos, sin embargo, este hecho también ha representado un mayor riesgo para la vida humana debido a la posible contracción de enfermedades e infecciones producto de malas prácticas en los procesos de calidad aplicada a los alimentos.

Esta ciencia, donde las teorías originales han evolucionado con el tiempo se espera contribuir en el perfil del egresado de la carrera de Licenciatura en Bromatología y asimismo en que estos tendrán la oportunidad única en intervenir, colaborar e interpretar la aplicación de un sistema de la calidad aplicado en alimentos en la empresa o medio de trabajo donde se desempeñan. Podemos decir que los conocimientos vertidos por esta nueva ciencia están siendo utilizados a favor de la tecnología, producción, servicio, comunidad, recursos naturales y el medio ambiente. Las exigencias del mercado internacional las impuso siendo ello suficiente para que los agentes en toda la cadena de elaboración del producto comenzaran a incorporar la calidad y seguridad alimentaria y consecuentemente las normas que la rigen voluntariamente.

Los conocimientos generados por esta ciencia son utilizados en beneficio del hombre, la comunidad y el medio ambiente.

Las principales temáticas en la disciplina son brindar al alumnado todas las herramientas sobre: La Organización de la Calidad aplicada en alimentos y de la Seguridad Alimentaria en la cadena de producción alimentaria con sus respectivas actualizaciones.

El futuro egresado profesional podrá contextualizar, corregir, entender, analizar, colaborar en las aplicaciones durante el control bromatológico en la cadena de elaboración de alimentos y la organización misma frente a las exigencias que se le presentan.

Por otra parte, conociendo la organización y las herramientas de la calidad y seguridad alimentaria aplicada en alimentos se podrá mejorar el ciclo de la calidad de vida.

Dentro de la calidad existen una cierta cantidad de conocimientos que constituyen el Taller de la Calidad y Seguridad, y que el alumno interesado en esta ciencia debe dominar y que le servirán de base para estudiar alguna especialización en particular de la Calidad y Seguridad Alimentaria en la industria de los alimentos.

Esta acumulación de conocimientos redundará en beneficio del perfil del futuro egresado profesional y a la necesidad del mercado.

✓ Articulación con las asignaturas correlativas:

La secuencia y acumulación de conocimientos de las distintas Asignaturas sumadas las Microbiología de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos que aportan elementales y profundos conceptos de la ciencia de los alimentos que específicamente ayudan a comprender y mejorar el control bromatológico y su aplicación general de la Calidad y Seguridad Alimentaria, puntualmente sus ramificaciones sobre las normas y sistemas de la calidad propias en el manejo integral de los alimentos.



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



Regularizadas para cursar: Microbiología de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos.
Aprobadas para rendir: Microbiología de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos.

✓ Articulación con las materias del mismo año:

Se articula con Materias como: Tecnología de los Alimentos, Legislación y Educación Alimentaria y Taller de la Calidad y Seguridad, donde se aplican los conocimientos adquiridos en casos reales que se analizan desde los casos prácticos.

✓ Relación de la asignatura con el perfil profesional esperado:

La asignatura Taller de la Calidad y Seguridad está incluida entre las asignaturas Básicas Profesionales, por lo tanto brinda elementos teóricos-prácticos básicos orientados a aspectos de aplicación profesional en la Carrera de Licenciatura en Bromatología en aspectos que hacen al control bromatológico en toda la cadena del proceso de obtención del alimento.

✓ Relación de la asignatura con los alcances del título de Licenciado en Bromatología en general y en particular las Actividades reservadas al título Propuestas por la AACUB, explicitadas en el apartado precedente.

2. Objetivos Generales de la Asignatura:

- ✓ Adquirir conocimientos necesarios sobre Taller de la Calidad y Seguridad que son la base para entender otros campos, como su aplicación específica en la cadena de producción de alimentos seguros e inocuos.
- ✓ Adquirir los conocimientos suficientes acerca de la calidad, el cambio en la forma de pensar. Herramientas metodológicas para organizar la colaboración y participación de las personas en las etapas de cambios a realizar y en la detección de los procesos en las organizaciones de bienes y servicios y su control de gestión en las empresas alimentarias.
- ✓ Adquirir los conocimientos sobre la construcción de la calidad incluido el manual de buenas prácticas de manufacturas y los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.
- ✓ Investigar el papel que juegan los clientes en un sistema de calidad.
- ✓

3. Contenidos de la Asignatura:

✓ 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.

Unidad Nº 2. Herramientas del HACCP. BPM



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

Contenidos:

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. Comportamiento personal. Visitantes.

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.

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.

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.

Unidad Nº 6. 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.

Unidad Nº 7. Seguridad Alimentaria - Normativa

Contenidos:

Seguridad Alimentaria: Problemas y valor económico. Evolución histórica. Normativas alimentarias: nacional, regional, internacional.

Unidad Nº 8. Auditoria

Contenidos:

Definición. Clasificación. Beneficio. Requisito para ser auditor. Planificación. Rol del auditor. Técnicas de entrevista. Planillas.

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.

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.

Unidad Nº 11: Mantenimiento integral de la empresa - Las 5 S

Contenidos:

Definición. Clasificar. Organizar. Limpiar. Estandarizar. Objetivo. Beneficio

✓ Programa de Examen (en caso de disponer)



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



4. Consideraciones sobre Modalidad de dictado 2022:

(Características de las clases: teóricas, teórico-prácticas, clase de campo, clase de Laboratorio-Actividad de Integración: Seminario-Talleres, Clase virtual (*), entre otras.)

Se prevé que al menos un 70% de la totalidad de las clases programadas para la asignatura sean de carácter presencial. Mientras que un porcentaje no mayor al 30% será de clases virtuales, facilitando así el acceso de los alumnos al 100% de las clases de las asignaturas.

+

(*) La planificación de clases virtuales no puede exceder el 30% de la carga horaria total de la asignatura (DI-2019-3049-APN-DNGYFU#MECCYT) lo cual implica contar con un Aula Virtual de la Asignatura en la Plataforma UNJU VIRTUAL (por solicitud de habilitaciones y apoyo técnico se puede consultar en el gabinete de Informática de la FCA, cita en Segundo Piso de la FCA-Alberdi N 47).

- ✓ Clases Teóricas: Expositivas participadas.
- ✓ Clases Prácticas: Expositivas. Formación de grupos de alumnos, para la resolución del trabajo y estudio de casos. Entrega anticipada del trabajo a resolver.
- ✓ De caso práctico en empresa: se realizan en forma individual o grupal previamente organizado por la Cátedra.
- ✓ Actividades /Seminarios/Talleres: Formación grupal de alumnos como metodología Dinámica de trabajo en Grupo y Educación. Se los divide a los alumnos en grupos con distintos temas y con un determinado tiempo de exposición.
- ✓ Aula virtual. En la plataforma virtual el alumno dispondrá de videos y material didáctico necesario para la cursada.

Se establecen para el año 2022 franjas horarias específicas para facilitar el acceso a clases presenciales a la totalidad de los estudiantes de cada carrera.

Asignaturas de 1° y 2° año

FRANJAS HORARIAS CONVENCIONALES: Los estudiantes podrán optar por cursar asignaturas en comisiones de la franja horaria de la mañana o de la tarde.

- 8:00 a 13:00
- 14:00 a 21:00

En el aula virtual asignada en la plataforma UNJu Virtual, las asignaturas registrarán el 100% de las clases de la asignatura (teórica, prácticas, teórico/prácticas, guías de trabajo, material bibliográfico, etc.) y aquella información importante para facilitar el cursado. Su habilitación deberá ser progresiva en base a la evolución semanal del dictado (presencial-virtual).

Deben establecerse las condiciones de participación en las clases virtuales (activación de cámara, interacción durante la clase, etc.).

Asignaturas de 3° a 5° año

Horarios semejantes a los dispuestos hasta el 2019.

Se implementará una **FRANJA HORARIA ESPECIAL:** encuentros integrales presenciales con fecha y hora a acordar según posibilidades de los cursantes que acrediten actividad laboral.

Se trata de una opción de cursado y acreditación de actividades destinada exclusivamente a estudiantes que acrediten fehacientemente imposibilidad de participar regularmente en forma



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

presencial. Se desarrollará **una clase teórica-práctica integral de forma mensual**, articulando los marcos conceptuales impartidos durante ese periodo (mediante el resguardo de actividades sincrónicas y/o asincrónicas, clases de consulta virtual, presentación de informes, etc.). En consecuencia, para asignaturas cuatrimestrales se programará para éste grupo de estudiantes **4 clases integrales presenciales**, y para asignaturas anuales 8.

En el aula virtual asignada en la plataforma UNJu Virtual, las asignaturas registrarán el 100% de las clases de la asignatura (teórica, prácticas, teórico/prácticas, guías de trabajo, material bibliográfico, etc.) y aquella información importante para facilitar el cursado. Su habilitación deberá ser progresiva en base a la evolución semanal del dictado (presencial-virtual).

Deben establecerse las condiciones de participación en las clases virtuales (activación de cámara, interacción durante la clase, etc.).

Días y horarios de clases y consultas: debe consignarse tanto en el aula física y/o gabinete como en las aulas virtuales los días y horarios de clases tanto presenciales como virtuales.

Las **clases de consulta podrán realizarse en forma presencial y/o virtual**, se sugiere que en base a la estructura de las cátedras y dedicación de sus docentes, la oferta abarque distintas bandas horarias y días de la semana. De esta manera los estudiantes que cursan otras materias y/o trabajan podrán disponer de alternativas.

Tener en cuenta:

(*) Docentes dedicación exclusiva: 20 horas semanales mínimo destinadas a la docencia (frente a alumnos-clases, consultas; preparación de material, evaluación, etc.)

Docentes dedicación semi-exclusivo: 10 horas semanales mínimo destinadas a la docencia (frente a alumnos-clases, consultas; preparación de material, evaluación, etc.)

Docente dedicación simple: 10 horas semanales mínimo destinadas a la docencia (frente a alumnos-clases, consultas; preparación de material, evaluación, etc.).

horarios de Consultas				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
09:00 Hs. a 11:00 Hs. Lic. Analia Catacata			15:00 hs a 18:00 Lic. Brom. Tolay Diego	09:00 Hs. a 11:00 Hs. Lic. Analia Catacata
15:00 hs a 18:00 Lic. Brom. Tolay Diego		15:00 Hs. a 17:00 Hs. Lic. Analia Catacata		

Metodología de evaluación de proceso, parcial y/o integral: serán presenciales y deberá quedar explícita el tipo de evaluación, las asignaturas que mantienen 2 exámenes parciales, deberán programar dos fechas destinadas por ej. al 1° y 2° parcial. Instancias de recuperación deberán ser realizadas en horario especial acordado con los estudiantes que recuperan, para lo cual se asignará aula. Esta organización maximiza el tiempo de cursada de los alumnos.

Condiciones para Regularizar y Aprobar la Materia dispuesto en el reglamento interno de la cátedra:

Incluir estrategia/s de seguimiento de los alumnos hasta la aprobación de la materia por



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



promoción o examen final.

La regularización de una asignatura deberá contener criterios vinculados al cumplimiento de actividades elaboradas para cada clase (porcentaje de actividades realizadas, aprobación de informes, etc.), participación en encuentros presenciales y/o virtuales. Se deberá consignar en el aula las condiciones de aprobación de la asignatura, aprobación de parciales, seminarios, informes, etc.

Metodología de la Enseñanza:

- ✓ Trabajos Prácticos Áulicos: Se realizarán interrogatorios escritos u orales, no eliminatorios, para disponer de parámetros del desenvolvimiento individual y como elemento de juicio en las evaluaciones de exámenes parciales.
- ✓ Trabajos en empresas: Se observará la forma de presentación de Manuales de BPM, POES y HACCP de empresas seleccionadas por el estudiante.
- ✓ Actividades Prácticas de Integración. Se realizará con una exposición oral, teniendo en cuenta desenvolvimiento de cada persona.

Metodología de evaluación de proceso, parcial y/o integral

Para REGULARIZAR:

- ✓ Se requerirá una asistencia mínima del setenta y cinco por ciento (75%) a las clases teóricas
- ✓ Se requerirá el ochenta por ciento (80 %) de presentismo en los prácticos.
- ✓ Cada alumno deberá llevar en forma individual y obligatoria una carpeta de Trabajos Prácticos, la que contendrá la totalidad de T.P. dictados, problemas resueltos, informes, etc. Al ingreso de cada Trabajo Práctico deberá entregar cada alumno el T.P. anterior. Dicha carpeta deberá ser entregada cuando la Cátedra lo solicite.
- ✓ Deberán aprobar el setenta y cinco por ciento (75%) de las interrogaciones semanales escritas.
- ✓ Durante el año Académico 2022 se tomarán dos (2) Parciales Evaluativos escritos, los mismos tratarán sobre temas de los trabajos prácticos y de clases teóricas. Cada Parcial tendrá su respectivo recuperatorio, pudiendo ser solo uno de ellos desaprobado (ó ausente), lo que da derecho a un recuperatorio final. El que indefectiblemente tendrá que ser aprobado para que el alumno esté en condiciones de ser incluido en lista para rendir Examen Final.
- ✓ La nota para regularizar es 6 (seis) en cada parcial evaluativo.

Para PROMOCIONAR:

- ✓ La Cátedra de Taller de Calidad y Seguridad Alimentaria, se ajustará en el orden general, a la Resolución CAFCA. N° 380/16 vigente en el transcurso del año académico 2021.
- ✓ Al momento de la inscripción el Alumno deberá tener regularizadas las materias correlativas (Microbiología de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos)



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

aprobando el examen final de las mismas en la mesa de examen anterior a la fecha de entrega del listado de promoción al Departamento Alumnos.

- ✓ Asistir al 90 % de las clases teóricas-prácticas que se dicten cumpliendo con lo establecido en el Art. 6 del reglamento
- ✓ Deberán aprobar el cien (100%) por ciento de las interrogaciones semanales escritas.
- ✓ Los Alumnos deberán aprobar con siete (7) puntos o más, de una escala de diez (10) puntos posibles. Cada parcial podrá recuperarse **una sola vez**. Se pondrá como tolerancia diez (10) minutos.

Para aprobar EXAMEN FINAL COMO ALUMNO LIBRE

- ✓ Aprobar un examen teórico-práctico, que consistirá en resolución de casos propuestos en la guía de trabajos prácticos.

5. Horario de Clases:

Asignaturas de 1° y 2° año indicar horarios de acuerdo a franjas horarias convencional.

De 3° año en adelante indicar horario habitual, oportunamente de presentarse estudiantes con actividad laboral acreditada se coordinará la franja horaria especial.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
08:30			Clases			
09:30			Teóricas -			
10:30			Prácticas			
11:00						
12:00						
13:00						
14:00						
15:00						
16:00						
18:00						
19:30						
20:00						
21:00						

6. Cronograma de clases deberá exponerse en el aula virtual y socializarse al inicio del ciclo lectivo

Semana	Fecha	Unidad	Tema	Hs (*)	Modalidad	Responsable
1	17/08/2022	1	Actualización de Normas: BPA y EUREP-GAP	2,0	Teórico – Presencial	Ing. Agr. José R. Catacata
			Actividad Nº1. Video BPA /	0,5	Práctico – Presencial	Ing. Agr. José R. Catacata



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



			discusión			
2	24/08/2022	2	BPM. Significado de las Buenas Prácticas de Manufacturas	2,0	Teórico - Presencial	Lic. Analía Catacata
			Actividad N° 2 Elaboración de Flujograma e identificación de contaminantes. TPN° 1 "Características de una empresa".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
3	31/08/2022	3	POES: significado. Determinaciones en los Procesos Operativos Estandarizados de Saneamiento.	2,0	Teórico - Presencial	Lic. Analía Catacata
			Actividad N° 3 Aplicación de Planillas POES. TPN° 2 "Línea de Proceso".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
4	07/09/2022	4	Origen del HACCP TPN° 3 "Procedencia de materias primas".	2,0	Teórico - Virtual	Lic. Analía Catacata
5	14/09/2022	5	Control de Calidad / Etapas del Plan HACCP	2,0	Teórico - Presencial	Lic. Analía Catacata
			Actividad N° 4 Análisis de Peligro. TPN° 4 "Instalaciones y equipamientos".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
6	21/09/2022	6	HACCP. Documentación y Legislación	2,0	Teórico - Presencial	Lic. Analía Catacata
			Actividad N° 5 Determinación de Puntos Críticos de Control. TPN° 5 "Condiciones de	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay



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

			higiene, envasado, documentos y capacitación".			
7	28/09/2022	1-6	PRIMER PARCIAL	2,0	Escrito - Presencial	Lic. Analía Catacata / Lic. Diego G. Tolay
8	05/10/202	-	Presentación Oral de Trabajos Prácticos (del N° 1 al 5) / Debate acerca de la Empresa Elegida	2,0	Práctico - Presencial	Lic. Analía Catacata Lic. Diego G. Tolay
9	12/10/2022	7	Seguridad alimentaria -- Normativa	1,5	Teórico Presencial	Mg. Ing. Qco. Alfredo Ángel Agüero
			Actividad N° 6 Seguridad Alimentaria. TPN° 6 "Aplicación de POES".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
10	19/10/2022	8	Auditoría	1,5	Teórico Presencial	Lic. Analía Catacata
			Actividad N° 7 Auditoría. TPN° 7 "Aplicación de HACCP".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
11	26/10/2022	-	Presentación de Trabajos Prácticos Parciales (N°6 y 7) / Debate Planillas POES y Plan HACCP	2,0	Práctico - Presencial	Lic. Analía Catacata Lic. Diego G. Tolay
12	02/10/2022	9	Marketing Alimentario	1,5	Teórico Presencial	Lic. Analía Catacata
			Actividad N° 8 Marketing Alimentario. TPN° 8 "Planificación estratégicas y comportamiento del consumidor".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
13	09/11/2022	10	Vigilancia Alimentaria	1,0	Teórico Presencial	Lic. Analía Catacata



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



			Actividad N° 9 Vigilancia Alimentaria TPN° 9 "Logo, Isologo, logotipo. Canal de Distribución".	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Diego G. Tolay
14	16/11/2022	11	Mantenimiento integral de la empresa. Las 5 S.	1,5	Teórico	Mg. Ing. Qco. Alfredo Ángel Agüero
			Actividad N° 10 Mantenimiento integral de la empresa	0,5	Práctico - Presencial	Lic. Analía Catacata Lic. Diego G. Tolay
15	23/11/2022	-	SEGUNDO PARCIAL	2,0	Escrito	Lic. Analía Catacata / Lic. Diego G. Tolay
16	30/11/2022	-	Defensa del trabajo Final Integrador	2,0	Oral	Lic. Analía Catacata Lic. Diego G. Tolay
Horas estudiante (**)		1	Visita a Empresas	2,0	Actividad Externa	
		2	Desarrollo de Trabajos Prácticos e Investigación	4,0	Virtual	
Total de horas				40		

(*) Carga horaria: debe respetarse la carga horaria asignada que figura en el plan de estudio. Las asignaturas que mantienen exámenes parciales deberán programar dos fechas destinadas por ej. al 1° y 2° parcial. Instancias de recuperación deberán ser realizadas en horario especial para lo cual se asignará aula.

(**) Incluidas en la carga horaria de la asignatura. El porcentaje estará en función de las características de la asignatura; se sugiere no exceda el 15% de la carga horaria total. Corresponde por ej. al tiempo promedio que el docente estima que insumen actividades propuestas al estudiante como ser lectura y/o resolución de problemas, elaboración de informes, etc. que no se realizan junto al docente durante la clase.

7. Bibliografía disponible para el alumno en formato digital y/o disponible en biblioteca de la FCA (consulta base de datos de la Biblioteca <http://koha.fca.unju.edu.ar/>):

- ✓ Agencia española de Seguridad Alimentaria. La Seguridad Alimentaria en la Educación Secundaria Obligatoria. Guía didáctica. 2003
- ✓ Alderete, Juan Manuel. HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.



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

- ✓ ASQ Food Drug and Cosmetic Division. HACCP. Manual del auditor de calidad. Zaragoza. 2002
- ✓ Buffa, Cristina María. HACCP: Introducción y Conceptos Básicos-Buenos Aires. 2012
- ✓ Centro de prevención de riesgo del Trabajo. Año 1 – N°3- 2013
- ✓ Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del Sistema APPC. Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ed. Díaz de santo. 2008
- ✓ Díaz, Alejandra y Uría, Rosario. Buenas Prácticas de Manufacturas para pequeños y medianos agroempresarios. IICA. 2009
- ✓ Decreto 3075/97. Saneamiento Básico. Colombia. 1997
- ✓ Espinosa, Tolentino Midua. Orden y Limpieza en el puesto de trabajo. (5S)
- ✓ 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
- ✓ FAO. Seguridad Alimentaria. Informe Políticas. 2006
- ✓ 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
- ✓ González Luisa María Morell. MANUAL PARA EL EJERCICIO DE LA AUDITORÍA INTERNA
- ✓ Monferres Tirado, Diego. Fundamentos de marketing. 2013
- ✓ Mortimore, Sara y Wallace, Carol. HACCP. Enfoque Práctico. Acrivia. 2001
- ✓ Organización Panamericana de la Salud. Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HACCP.
- ✓ Organización Panamericana de la Salud. OPS. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. 2006
- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ Porto Julián Pérez. Publicado: 2009. Definición de: Definición de logo (<http://definicion.de/logo/>)
- ✓ Rodriguez, Vargas, Héctor. Manual de Implementación. 5S. Corporación Autónoma de Santander
- ✓ Stanton Willian, J.; Etzel, Michael J y Walker Bruce, J. Fundamentos de marketing. 2007
- ✓ Suarez Marrero atteneri. Manual de Formación básica para Manipuladores de Alimentos. 2007
- ✓ Vivanco, Emily. Sistema HACCP. Implementación para la Gestión de la Inocuidad. Key Management Resources SAC. 2009
- ✓ Villaseñor, Alberto. Manual de Lean Manufacturing. Guía básica. México 2007
- ✓ Wyngaard Guillermo. Módulo 2. Programa 5S. INTI Mar del Plata. Septiembre 2012

Páginas en internet:

- ✓ http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap4.pdf



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



- ✓ http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_II.pdf
- ✓ 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
- ✓ http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/haccp/Fas3.pdf
- ✓ 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>
- ✓ http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/seguridad_edu_secundaria.pdf
- ✓ ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf
- ✓ http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/auditoria/Fas4.pdf
- ✓ <http://www.merca20.com/que-es-el-marketing-mix/>
- ✓ http://www.essalud.gob.pe/downloads/ceprit/BoletinCPR03_.pdf
- ✓ <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/w8088s/w8088s04.pdf>

8. Oferta de temas de Tesis/Tesinas, Pasantías y/o Trabajos finales de carrera Prácticas profesionales propuestas 2020 – 2021

Tesina:

Pasantías:

Cursos, Práctica profesional, pasantías, temas de integración de alumnos a proyectos de investigación, etc.).

Práctica profesional en Municipios de los diferentes departamentos de la Provincia de Jujuy

9. Oferta de actividades extracurriculares: cursos o charlas (grado, posgrado, público en gral., etc.)

De corresponder deberán enmarcarse en acuerdos de cooperación firmados con la FCA.

Gestionar de seguro y movilidad en caso de requerirlo, realizando estos trámites diez días de anticipación ante la secretaria administrativa.

En caso de propuesta de cursos, seminarios, webinars: Elevar la propuesta mediante nota dirigida al Sr. Decano, la cátedra a través de la Secretaría de Extensión podrá organizar evento (difusión, ficha de inscripción, link de ingreso, etc). La propuesta deberá incluir:

Nombre de la actividad

Responsable y disertantes:

Fecha y hora de ejecución:

Participación y/o articulación con otras cátedras o instituciones

Objetivo:

Temario:

Modalidad: modalidad virtual



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

10. Publicaciones Didácticas a Realizar:

11. Otras Actividades a realizar, organizadas por la cátedra:

Consideraciones finales:

Soporte digital: Con el propósito de acompañar a los docentes en durante el 2022 desde Soporte Digital de la FCA, se dispone de los siguientes recursos exclusivos para docentes de la UNJu:

a) Centro de Ayuda: aula virtual denominada Centro de Ayuda para Docentes y su Trabajo en Línea, fue generada en forma conjunta entre las distintas unidades académicas y tiene por objetivo centralizar los recursos y la ayuda necesaria para que puedan diseñar sus Aulas Virtuales o los espacios educativos que estén implementando con otras herramientas. De esta manera, las propuestas en línea pueden ser más atractivas para sus estudiantes y contribuir a un aprendizaje significativo.

Dentro de este espacio, podrán encontrar video tutoriales, foros de intercambio, documentos en línea y podrán evacuar dudas que no se encuentren en las pestañas de temáticas y sugerir nuevos temas.

Temas que podrá ver en esta aula: Primeros pasos en UNJu Virtual- Recursos - Etiquetas - Archivos - Carpetas - URL- Usuarios - Matriculación, accesos, perfiles - Herramientas propias de Moodle- Grupos y Agrupamientos- Tareas y calificaciones- Taller- Evaluaciones: Tareas, cuestionarios y calificaciones- Estrategias específicas (comisiones, automatriculación en grupos)- Videoconferencias o Videollamadas- Edición de Vídeo + subir vídeos a Youtube- Herramientas de Google Drive-Subir audios a SoundCloud- Google Meet + YouTube- Recursos y Aplicaciones libres para la educación- URL del Centro de Ayuda:
<https://virtual.unju.edu.ar/course/view.php?id=899>

b) **Listado de preguntas frecuentes y videos:** mediante un buscador podrá filtrar los videos por un tema específico y el sistema le propondrá los videos relacionados para que pueda despejar su duda de forma directa.

URL del Listado de Preguntas frecuentes y videos:

<http://www.fca.unju.edu.ar/institucional/soporte-digital/>

c) **Mesa de Ayuda Virtual:** espacio donde encontrarás información sobre los servicios de UNJu Virtual, incluidas soluciones a problemas frecuentes: Formulario de consulta de Aula Virtual, Asistencia en línea (lunes a viernes de 9 a 10 hs), Videos para docentes, Videos para estudiantes, Preguntas Frecuentes y otros recursos de ayuda.
URL de Mesa de Ayuda Virtual: <https://virtual.unju.edu.ar/MesaDeAyudaVirtual>

d)- **Solicitudes:** Formulario para solicitud de aula virtual en FCA:

<http://www.fca.unju.edu.ar/formularios/aula-virtual/>

Consultas en el uso de la plataforma UNJu Virtual Enviar mail a soportedigital@fca.unju.edu.ar o via whatsapp a 3884397201

Solicitud de mail institucional (@fca.unju.edu.ar):

<http://www.fca.unju.edu.ar/formularios/notificacion/>

Consultas de Siu Guaraní: Enviar mail a direccionalumnos@fca.unju.edu.ar



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



Lineamientos y procedimientos para actividades presenciales:

Durante la estancia en las instalaciones, es obligatorio el uso de protección respiratoria (barbijo). Docentes y estudiantes deben concurrir a las instalaciones con barbijo. Y mantener las recomendaciones de distanciamiento (1m), desinfección de manos, aforos de espacios aprobados, etc.

Salida de campo:

Las salidas de campo deberán estar programadas, los docentes deberán coordinar disponibilidad con Secretaria administrativa quienes confirmaran el pedido.

Para reserva de vehículo y gestiones de seguro requieren los siguientes datos de docentes y estudiantes participantes:

- ✓ Nombre y Apellido
- ✓ DNI
- ✓ Fecha de Nacimiento
- ✓ Lugar de realización de la actividad

Al requerirse la gestión de seguro para los estudiantes, el listado con todos los datos solicitados debe presentarse con suficiente anticipación, (mínima antelación de 72 hs.)


MARIANA E. ALVAREZ
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Jujuy


Dra. Ingg. Agr. Noemí del V. Bejarano
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY

