

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2019
---	----------------	------

Espacio Curricular: Gestión de la Seguridad Alimentaria	
Área: <b>TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Modalidad/Orientación: <i>Técnica Específica</i>
Formato: <b>Asignatura</b>	Año de cursado: <b>6º</b>
Curso/s: <b>6° A – 6° B – 6° C</b>	Ciclo: <b>2019</b>
Hs semanales: <b>4</b>	Profesor responsable: <b>CANO, Soledad</b>

Capacidades a trabajar:

- Desarrollar conciencia sobre la responsabilidad, personal y de la sociedad, que implica manejar alimentos, tanto a nivel laboral como social y económico.
- Desarrollar capacidades de observación, análisis, síntesis, toma de decisiones, comunicación y asesoramiento en lo que respecta al marco legal y las normativas de calidad y seguridad alimentaria.
- Identificar los principios de la filosofía de la calidad total a partir de la política de calidad y las pautas de actuación de una organización alimentaria.
- Conocer el propósito del control de calidad.
- Utilizar el lenguaje especializado y los conceptos de calidad de forma apropiada, en los diversos ámbitos del sector alimentario.
- Conocer y aplicar los criterios para realizar una Inspección o Auditoría. Elaborar informe. Aplicar acción preventiva –correctiva.
- Conocer y diferenciar los distintos sistemas de gestión de la calidad en la empresa alimentaria
- Reconocer situaciones y acciones peligrosas en cuanto a la contaminación de alimentos. Reconocer efectos sobre la salud.
- Conocer y desarrollar criterios de calidad y seguridad alimentaria en toda la cadena alimentaria.
- Conocer los mecanismos existentes para regular y proteger la calidad de los productos alimenticios
- Controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la industrialización y comercialización de los distintos tipos de alimentos.
- Implementar sistemas de calidad en los ámbitos relacionados con la industria alimentaria.

EJE I: FILOSOFÍA Y PRINCIPIOS DE LA CALIDAD ALIMENTARIA	<b>Evolución de la Calidad – Mejora Continua</b>
	<p>Conceptualización y evolución de la <b>CALIDAD</b>. La Calidad en la línea del tiempo. Reconocimiento de los principios de la calidad. Comprensión y valoración de la <b>visión actual de calidad</b>. Conceptualización de la <b>Gestión de la Calidad y Calidad Total</b>.</p> <p>Reconocimiento de <b>Estrategias de mejora</b>: Ciclos <b>PHCA y ANSI/ASQC</b>. Caracterización de calidad alimentaria. Descripción de <b>variables reales y sustitutas</b>.</p> <p>Conceptualización del <b>Control de calidad</b>. Medición y diseño de la calidad. Descripción de los principios y <b>herramientas del control de calidad</b>.</p>
EJE II :ENFOQUE SISTÉMICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	<b>Sistema de Gestión de la Calidad – Seguridad Alimentaria</b>
	<p>Introducción al <b>enfoque de sistemas</b>. Definición de objetivos y componentes. Comprensión de la interacción <b>sistema/entorno</b>. Diagramación de entidades, actividades y productos en flujo de sistema y organigramas.</p> <p>Conocimiento de los <b>Sistemas de Gestión de Calidad</b>. Interpretación de <b>indicadores</b>. <b>Normas ISO</b></p> <p>Introducción al <b>Sistema de Seguridad Alimentaria</b>: Comprensión de la problemática de las <b>enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS)</b>, para la valoración de los Sistemas de gestión alimentaria. Valoración de los conceptos de <b>calidad e inocuidad de los alimentos</b>. Comprensión de la visión global de la gestión de la seguridad alimentaria</p> <p>Implantación de un sistema: <b>secuencia lógica, marco legal</b> (normas obligatorias y voluntarias), elaboración y validación de procedimientos, documentación, auditorías y certificación.</p>

<b>EJE III: HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<p style="text-align: center;"><b>Prerrequisitos BPM</b></p> <p>Conocimiento, descripción e interpretación de sistemas de prerrequisitos: Sistema de <b>buenas prácticas de manufactura (BPM)</b>.  Conocimiento de las <b>Incumbencias Técnicas</b> de las BPM :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materias primas</li> <li>2. Establecimiento: Estructura – Higiene:  Diferenciación del concepto de <b>higiene y desinfección</b>. Reconocimiento del proceso de higienización dentro de la Industria alimentaria.  Conocimiento y aplicación de las <b>normas POES</b> (Procedimientos operativos estandarizados de sanitización)  Contextualización de sistemas de limpieza <b>CIP y COP</b>. Reconocer el proceso de <b>Higiene de equipo y utensilios</b>, identificar las sustancias <b>desinfectantes y tensioactivos</b>. Confección del correspondiente <b>organigrama de limpieza</b>.</li> <li>3. Personal: Reconocimiento las condiciones de <b>higiene del personal</b></li> <li>4. Higiene en la Elaboración</li> <li>5. Almacenamiento y Transporte: Conocimiento de Control de <b>almacenamiento</b>.</li> <li>6. Control de Proceso de Producción</li> </ol> <p>Conocimiento de <b>listas de chequeo</b> de aplicación de BPM</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Sistemas de Seguridad Alimentaria - HACCP</b></p> <p>Conocimiento del <b>Programas de prerrequisitos y metodologías de aplicación</b> (PPRs: Capacitación (mandos medios y operarios), Limpieza y desinfección, <b>mantenimiento preventivo</b> (áreas, equipos e instalaciones), <b>Calibración de equipos e instrumentos de medición, Manejo integrado de plagas</b> (artrópodos, roedores Y aves), abastecimiento de agua, y disposición de desechos sólidos y líquidos).</p> <p>Conocimiento, descripción e interpretación de otros sistemas: <b>Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)</b>, Sistema integral de seguridad alimentaria (<b>ISO 22000</b>). <b>Sistema de trazabilidad. Sistema de buenas prácticas agrícolas (BPA)</b>. Sistema de buenas prácticas pecuarias. <b>Sistema de gestión ambiental</b>.</p>
<b>Bibliografía del Estudiante</b>	<p>Luis Armendáriz Sanz, -2ª edición-Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos  Ana María Rey- Alejandro Silvestre, - 3ª edición, Comer sin riesgos 1  Norma Internacional ISO 9001- Sistemas de gestión de la Calidad- Traducción Oficial  Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA.  Disponible en:  <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf">http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf</a>  Código Alimentario Argentino. Disponible en:  <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a>  Ministerio de Agroindustria. Disponible en:  <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar">http://www.alimentosargentinos.gov.ar</a>  Certificando la Calidad de los Alimentos. Disponible en:  <a href="https://www.inti.gob.ar/sabercomo/sc47/inti3.php">https://www.inti.gob.ar/sabercomo/sc47/inti3.php</a>  Buenas Prácticas de Manufactura. Disponible en:  <a href="http://www.saludnequen.gob.ar/wp-content/uploads/2014/06/Bolet%C3%ADn-de-difusi%C3%B3n-Buenas-Pr%C3%A1cticas-de-Manufactura-SAGPYA.pdf">http://www.saludnequen.gob.ar/wp-content/uploads/2014/06/Bolet%C3%ADn-de-difusi%C3%B3n-Buenas-Pr%C3%A1cticas-de-Manufactura-SAGPYA.pdf</a>  HACCP. Disponible en:  <a href="http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-">http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-</a></p>
<b>Bibliografía del Docente</b>	<p>Guía para la Aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 22000- Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos  Pas 220:2008 Prerrequisitos-  Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA.  Disponible en:  <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf">http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf</a>  Código Alimentario Argentino. Disponible en:</p>

	<p><a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a> Ministerio de Agroindustria. Disponible en: <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar">http://www.alimentosargentinos.gov.ar</a> Certificando la Calidad de los Alimentos. Disponible en: <a href="https://www.inti.gob.ar/sabercomo/sc47/inti3.php">https://www.inti.gob.ar/sabercomo/sc47/inti3.php</a> Buenas Prácticas de Manufactura. Disponible en: <a href="http://www.saludneuquen.gob.ar/wp-content/uploads/2014/06/Bolet%C3%ADn-de-difusi%C3%B3n-Buenas-Pr%C3%A1cticas-de-Manufactura-SAGPYA.pdf">http://www.saludneuquen.gob.ar/wp-content/uploads/2014/06/Bolet%C3%ADn-de-difusi%C3%B3n-Buenas-Pr%C3%A1cticas-de-Manufactura-SAGPYA.pdf</a> BPM-POES-MIP-HACCP. Disponible en: <a href="http://www.agroindustria.gov.ar/sitio/areas/escuelagro/_archivos/000010_Alimentos/000000_Sistemas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario.pdf">http://www.agroindustria.gov.ar/sitio/areas/escuelagro/_archivos/000010_Alimentos/000000_Sistemas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario.pdf</a> HACCP. Disponible en: <a href="http://www.senasa.gov.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria">http://www.senasa.gov.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria</a></p>
--	--