

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2017
---	----------------	------

Espacio Curricular: Gestión de la seguridad alimentaria	
Área: Tecnología de los Alimentos	Modalidad: Técnica Específica
Formato: Asignatura	Año de cursado: 6º
Curso/s: 6º A – 6º B – 6º C	Ciclo: 2017
Hs semanales: 4	Profesor responsable: Ing. Qca. CANO, Soledad

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

<p>EJE III: HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	<p style="text-align: center;">Prerrequisitos BPM</p> <p>Conocimiento, descripción e interpretación de sistemas de prerrequisitos: Sistema de buenas prácticas de manufactura (BPM). Conocimiento de las Incumbencias Técnicas de las BPM :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materias primas 2. Establecimiento: Estructura – Higiene: Diferenciación del concepto de higiene y desinfección. Reconocimiento del proceso de higienización dentro de la Industria alimentaria. Conocimiento y aplicación de las normas POES (Procedimientos operativos estandarizados de sanitización) Contextualización de sistemas de limpieza CIP y COP. Reconocer el proceso de Higiene de equipo y utensilios, identificar las sustancias desinfectantes y tensioactivos. Confección del correspondiente organigrama de limpieza. 3. Personal: Reconocimiento de las condiciones de higiene del personal 4. Higiene en la Elaboración 5. Almacenamiento y Transporte: Conocimiento de Control de almacenamiento. 6. Control de Proceso de Producción <p>Conocimiento de listas de chequeo de aplicación de BPM</p>
	<p>EJE IV : SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</p>
<p>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toma de conciencia de las normativas vigentes en cuanto a seguridad alimentaria ✓ Interés por la aplicación de requisitos de higiene en todo ámbito de la sociedad. ✓ Comparte criterios y desarrolla habilidades de integración y trabajo interdisciplinario. ✓ Tiende a observar de manera objetiva y analítica los procesos productivos.
<p>Bibliografía del Alumno</p>	<p>Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos-2ª edición-J.Luis Armendariz Sanz Comer sin riesgos 1- 3ª edición- Ana María Rey- Alejandro Silvestre Norma Internacional ISO 9001- Sistemas de gestión de la Calidad- Traducción Oficial Guía para la Aplicación de la Norma UNE-EN-ISO 22000- Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos Pas 220:2008 Prerrequisitos-</p>
<p>Webgrafia</p>	<p>http://www.anmat.gov.ar/ http://www.alimentosargentinos.gov.ar http://www.senasa.gov.ar/ http://www.fao.org/home/es/ http://www.aec.es/web/guest/centro-conocimient https://www.ingenieriaindustrialonline.com https://www.iso.org www.iram.org.ar</p>