

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

**ESPACIO CURRICULAR: Gestión de la Seguridad Alimentaria**

Área: **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Ciclo Lectivo: **2022**

Formato: **Asignatura Teórica**

Año de cursado: **6ºA- 6ºB- 6ºC**

Hs semanales: **4**

Docente a Cargo: **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 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.
- *Desarrollar interés por el cuidado del medio ambiente*
- *Interpretar al sistema de gestión ambiental como un sistema de gestión de calidad*
- *Conocer programas de certificación cuyo objetivo está relacionado con el cuidado del medio ambiente.*
- *Conocer las desigualdades de género en el ámbito laboral*

**Evolución de la Calidad – Mejora Continua**

**EJE I: FILOSOFÍA Y PRINCIPIOS DE LA CALIDAD ALIMENTARIA**

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**.

Reconocimiento de **Estrategias de mejora**: Ciclos **PHCA y ANSI/ASQC**.  
Caracterización de calidad alimentaria. Descripción de **variables reales y sustitutas**.

Conceptualización del **Control de calidad**. Medición y diseño de la calidad. Descripción de los principios y **herramientas del control de calidad**.

*Emergencia Ambiental: **Sistema de Gestión Ambiental**- Conocimiento del Sistema como un sistema de gestión de calidad*

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<b>Sistema de Gestión de la Calidad – Seguridad Alimentaria</b>	
<b>EJE II :ENFOQUE SISTÉMICO DE LA 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.</p> <p>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> <p><i>Emergencia Ambiental: Conocimiento <b>Norma ISO 14001 y organismos certificadores</b>. Beneficios</i></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>.</p> <p>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.</li> <li>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><i>Emergencia Ambiental: <b>Gestión responsable de fitosanitarios</b></i></p>
<b>EJE IV : SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	<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</b>, <b>Manejo integrado de plagas</b> (artrópodos, roedores Y aves), abastecimiento de agua, y disposición de desechos sólidos y líquidos).</p>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

Conocimiento, descripción e interpretación de otros sistemas: **Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)**, Sistema integral de seguridad alimentaria (**ISO 22000**). **Sistema de trazabilidad. Sistema de buenas prácticas agrícolas (BPA)**. Sistema de buenas prácticas pecuarias. **Sistema de gestión ambiental.**

*Emergencia Ambiental: Pesca Sostenible Certificada*

**Bibliografía del Estudiante**

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:  
[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)

Código Alimentario Argentino. Disponible en:  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

Ministerio de Agroindustria. Disponible en:  
<http://www.alimentosargentinos.gov.ar>

Certificando la Calidad de los Alimentos. Disponible en:  
<https://www.inti.gob.ar/sabercomo/sc47/inti3.php>

Buenas Prácticas de Manufactura. Disponible en:  
<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>

HACCP. Disponible en:  
<http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad->

Sistema de Gestión ambiental. Disponible en:  
<https://www.consumer.es/medio-ambiente/gestion-de-la-calidad-ambiental.html>  
<https://www.tysmagazine.com/sistema-gestion-ambiental/>

Norma ISO 14001 y sus beneficios. Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/ISO\\_14000](https://es.wikipedia.org/wiki/ISO_14000)

Gestión responsable de fitosanitarios. Disponible en:  
<https://www.casafe.org/buenas-practicas-agricolas/>  
[https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta\\_voces\\_y\\_ecos\\_no\\_34\\_15para\\_evaluar\\_el\\_riesgo\\_de\\_impacto\\_ambiental\\_de\\_los\\_fitosanitarios.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_voces_y_ecos_no_34_15para_evaluar_el_riesgo_de_impacto_ambiental_de_los_fitosanitarios.pdf)

Pesca Sostenible Certificada. Disponible en:

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<p><a href="https://www.oia.com.ar/index.php/certificaciones/programas-de-certificacion/pesca-sustentable/">https://www.oia.com.ar/index.php/certificaciones/programas-de-certificacion/pesca-sustentable/</a></p> <p><a href="https://youtu.be/i-YevrjSM0A">https://youtu.be/i-YevrjSM0A</a></p>
<p><b>Bibliografía del Docente</b></p>	<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></p> <p>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></p> <p>Ministerio de Agroindustria. Disponible en: <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar">http://www.alimentosargentinos.gov.ar</a></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>BPM-POES-MIP-HACCP. Disponible en: <a href="http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/escuelagro/_archivos/000010_Alimentos/000000_Sis temas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario.pdf">http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/escuelagro/_archivos/000010_Alimentos/000000_Sis temas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario.pdf</a></p> <p>HACCP. Disponible en: <a href="http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria">http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-134-1996-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria</a></p> <p>Sistema de Gestión ambiental. Disponible en: <a href="https://www.nueva-iso-14001.com/2014/11/iso-14001-en-que-se-basa-un-sistema-de-gestion-ambiental/">https://www.nueva-iso-14001.com/2014/11/iso-14001-en-que-se-basa-un-sistema-de-gestion-ambiental/</a></p> <p>Norma ISO 14001 y sus beneficios. Disponible en: <a href="https://www.isotools.org/normas/medio-ambiente/iso-14001">https://www.isotools.org/normas/medio-ambiente/iso-14001</a></p> <p>Gestión responsable de fitosanitarios. Disponible en: <a href="http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/GESTION%20AMBIENTAL/Manuales/6_Manual_Aplicadores.pdf">http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/GESTION%20AMBIENTAL/Manuales/6_Manual_Aplicadores.pdf</a></p> <p>Pesca Sostenible Certificada. Disponible en: <a href="https://www.msc.org/">https://www.msc.org/</a></p>