

<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR</b>				1 3	
BAHIA BLANCA		ARGENTINA			
DEPARTAMENTO DE: QUIMICA					
<b>PROGRAMA DE:</b> TALLER DE ACTUALIZACION I: CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS				CODIGO: 2877	
				AREA NRO:	
H O R A S   D E   C L A S E				PROFESOR RESPONSABLE	
T E O R I C A S		P R A C T I C A S		Dr. Alejandro Raúl GENTILI	
Por semana	Por cuatrimestre 15 (75 %)	Por semana	Por cuatrimestre 5 (25 %)		
<b>DESCRIPCION</b>					
<p><b>Objetivo:</b> El Taller Calidad e Inocuidad en Alimentos tiene como objetivos conocer: las regulaciones alimentarias nacionales e internacionales; las directivas para la implementación de Buenas Prácticas como también su aplicación; la finalidad del Sistema HACCP, sus beneficios, dificultades y puntos de aplicación; la Norma ISO 9000 aplicado a Sistemas de Gestión e inocuidad Alimentaria.; las normas ISO 22000, BRC Food (British Retail Consortium) y otras normativas vigentes en relación a las actividades profesionales y empresas que integran la Cadena Agroalimentaria; los requisitos para la acreditación de laboratorios de Ensayo y Calibración. Norma ISO/IEC 17025 y la verificación y validación de ensayos en microbiología de alimentos.</p>					
<b>PROGRAMA SINTETICO</b>					
<p><b>Tema 1:</b> Normativa alimentaria para la Implementación de un sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria</p> <p><b>Tema 2:</b> Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la industria alimentaria. Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).</p> <p><b>Tema 3:</b> Introducción a la Norma ISO 9000 aplicado a Sistemas de Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. ISO 22000, BRC Food y otras normativas vigentes.</p> <p><b>Tema 4:</b> Requisitos para la acreditación de laboratorios de Ensayo y Calibración. Verificación de equipos. Validación de ensayos microbiológicos</p>					
VIGENCIA AÑOS	2014	2015	2016		

<b>UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR</b>						2 3	
BAHIA BLANCA		ARGENTINA					
DEPARTAMENTO DE: QUIMICA							
<b>PROGRAMA DE:</b> TALLER DE ACTUALIZACION I: CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS					CODIGO: 2877		
					AREA NRO:		
<b>PROGRAMA ANALITICO</b>							
<p><b>Tema 1:</b> Normativa alimentaria para la Implementación de un sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Normativa Alimentaria Internacional. Códex Alimentarius. Requisitos esenciales para la libre circulación de los productos alimenticios. Situaciones de integración. Mercosur. Unión Europea. Estados Unidos. Normativa Alimentaria Nacional, Provincial y Municipal, ANMAT, INAL, SENASA. Organismos de Aplicación y Organismos de Control. Inscripciones.</p>							
<p><b>Tema 2:</b> Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la industria alimentaria. Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Calidad e inocuidad de los alimentos desde el productor primario hasta el consumidor. Impacto de un brote de ETA en los distintos actores: Industria, consumidores, Gobierno y Equipos de Salud. Importancia de las BPM como prerrequisitos de HACCP y otros sistemas de inocuidad.</p>							
<p><b>Tema 3:</b> Introducción a la Norma ISO 9000 aplicado a Sistemas de Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. ISO 22000, BRC Food y otras normativas vigentes. Principios de Gestión de la Inocuidad Alimentaria. Requisitos generales de un sistema de Gestión de la Inocuidad. Principios de las distintas Normas vigentes.</p>							
<p><b>Tema 4:</b> Requisitos para la acreditación de laboratorios de Ensayo y Calibración. Verificación de equipos. Validación de ensayos microbiológicos Principios y aplicación de la Norma ISO/IEC 17025. Acreditación de Laboratorio de Ensayos y Calibración. Verificación y calibración de equipos de Ensayo. Ensayos microbiológicos de alimentos: acreditación, verificación y validación de métodos.</p>							
VIGENCIA AÑOS	2014	2015	2016				

DEPARTAMENTO DE: QUIMICA

**PROGRAMA DE: TALLER DE ACTUALIZACION I:  
CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS**

Código: 2877

AREA NRO:

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS**

Durante el taller se realiza el armado de un plan HACCP a partir del trabajo de una empresa de catering que prepara un menú para una aerolínea comercial. Se realiza dividiendo a los alumnos en varios grupos. Cada grupo plantea los siete pasos necesarios para el HACCP, como así también prerequisites y requisitos necesarios. Una vez finalizado el trabajo los distintos grupos lo exponen con discusión de los puntos planteados y se arma un HACCP único a partir de las diferentes propuestas logradas. Se evalúa en cada grupo la participación de los alumnos y el criterio con que se realizan las distintas propuestas de los pasos planteados.

**Metodología de la enseñanza:**

Esta materia comprende una parte teórica, en la que el profesor, utilizando el material didáctico adecuado (cañón, power point, transparencias), imparte los conocimientos al alumno. Si bien hay temas que necesitan la explicación por parte del profesor, se pretende que el alumno conozca con anterioridad el tema, pues el profesor le recomienda bibliografía, de manera que las clases sean interactivas, los alumnos presentan dudas, el profesor propone preguntas y la clase es participativa.

**Forma de evaluación:**

El taller se aprueba con la presentación de un trabajo que se arma mediante la investigación de 12 ítems sugeridos referentes a los temas tratados.

**BIBLIOGRAFIA**

Código Alimentario Argentino  
Normas ISO 9000 – 22000 – IEC 17025  
Documentos de FAO sobre calidad e inocuidad alimentaria

AÑO	PROFESOR RESPONSABLE (firma aclarada)	AÑO	(firma aclarada)
2014			
2015			
2016			

V I S A D O

COORDINADOR AREA	SECRETARIO ACADEMICO	DIRECTOR DE DEPARTAMENTO
FECHA:	FECHA:	FECHA:

