



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **887/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **3 de diciembre de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-4054/2019, mediante el cual la Lic. Milena SEPULVEDA TUSEK, Coordinadora de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**, eleva planificación docente de la asignatura **CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, que se dicta en el Cuarto Cuatrimestre de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la docente Lic. Brom. Julieta PEÑALOZA REYNAGA ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Control de Calidad e Inocuidad de Alimentos, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 18/2019, de fecha 3 de diciembre de 2019, con el voto favorable de los DIEZ (10) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS** que se dicta en el Cuarto Cuatrimestre de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**, de acuerdo al ANEXO ÚNICO que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **887/2019**.

CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CARRERA: Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria –
Plan de Estudios 2016

CORRESPONDE AL: Cuarto Cuatrimestre

CARGA HORARIA: 90 hs

DOCENTE A CARGO: Lic. Brom. Julieta PEÑALOZA REYNAGA

PROGRAMA ANALÍTICO

Unidad Nº 1: Introducción al control de la calidad e inocuidad de los alimentos

- Contenidos: Concepto de alimento. Inocuidad de los alimentos: concepto, importancia. Contaminantes alimentarios. Tipos de contaminación. Alimentos de bajo y alto riesgo. Inocuidad en el procesamiento de productos alimentarios. Definición de calidad alimentaria. Factores relacionados a la calidad e inocuidad. Calidad sensorial.

Unidad Nº2: Herramientas de inocuidad y calidad

- Contenidos: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): concepto, legislación, estructura y aplicación práctica. Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES): concepto, legislación, estructura y aplicación práctica. Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (ARICPC): principios, significados, legislación. Las 5S: definición, clasificación.

Unidad Nº 3: Gestión de la calidad

- Contenidos: La calidad como estrategia competitiva. Factores humano, tecnológico, comercial y medio ambiental. Prevención. Trazabilidad. Aseguramiento de la calidad. Mejora continua e innovación.

Unidad Nº 4: Infraestructura para la calidad

- Contenidos: Elementos de la infraestructura de la calidad. Normalización. Certificación. Acreditación.

Unidad Nº 5: Factores clave de la calidad

- Contenidos: Bucle de la calidad. Necesidades del cliente. Calidad en las compras. Calidad de diseño y en la producción. Documentación

Unidad Nº 6: La calidad total y su gestión

- Contenidos: Calidad total. Modelos de gestión de la calidad total. El modelo europeo de excelencia



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

empresarial (EFQM) y su autoevaluación. Técnicas de control de calidad: cualitativas y cuantitativas.

Unidad N° 7: Costos de la calidad

- Contenidos: Definición de costos de la calidad. Clasificación general de los costos de la calidad. Cuantificación de los costos. Optimización de los costos de calidad. Situaciones problemáticas.

Unidad N° 8: Normas de calidad

- Contenidos: Norma ISO 9000. Concepto. Principios. Alcance. Estructura. Aplicación práctica. Norma ISO 14000. Concepto. Principios. Alcance. Estructura. Aplicación práctica. Otras normas.