



**UNJu**  
Universidad  
Nacional de Jujuy

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy  
Tel. (0388) 4221557  
WEB: www.fca.unju.edu.ar



**RESOLUCIÓN CAFCA. Nº 149/2023.**

**SAN SALVADOR DE JUJUY, 25 de Abril de 2023.**

VISTO, el Expediente F.200-3222/2023, mediante el cual la Dra. Lic. en Brom. Leila Ayelén Salomé GIMENEZ, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, eleva planificación docente de la asignatura **“TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD”** para su aprobación; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Coordinadora de la Comisión de Seguimiento Dra. Lic. en Brom. GIMENEZ informa que la planificación de la asignatura Taller de Calidad y Seguridad, que se dicta en el Cuarto Año, Segundo Cuatrimestre, fue evaluada por la Comisión y revisada por el docente responsable, realizando las correcciones pertinentes, para ser presentada ante el H.CAFCA.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos requeridos por la Resolución Ministerial 759/00, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 05/2023, de fecha 25 de Abril de 2023, con el voto favorable de los ONCE (11) 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 **“TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD”** que se dicta en el Cuarto Año del Segundo Cuatrimestre de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

**ARTÍCULO 2º:** Regístrese. Notifíquese a Departamento Alumnos, Secretaria Académica, Coordinadora de la Carrera Licenciatura en Bromatología Dra. Leila Giménez y responsable de la Cátedra de Taller de Calidad y Seguridad. Cumplido, ARCHÍVESE.  
jepg.-

Mg. SUSANA G. ALVAREZ  
SECRETARIA ACADÉMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

Dra. Ing. Agr. Natalia Botto  
DECANA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

## ANEXO RESOLUCION CAFCA N° 149/2023

### **CARRERA: LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**

### **CATEDRA: TALLER DE CALIDAD Y SEGURIDAD**

#### Programa Analítico

#### Unidad N° 1. Buenas Prácticas Agrícola

##### Contenidos:

BPA Agrícolas. Certificación de frutas y hortalizas bajo normas EUREP – GAP en Argentina. Programa Calidad Alimentaria. Producción Primaria o en Campo

#### Unidad N° 2. Herramientas del HACCP. BPM

##### Contenidos:

BPM. Significado de las Buenas Prácticas de Manufactura. BPM para asegurar una estructura y condiciones de trabajo adecuadas a la elaboración de alimentos inocuos. La Higiene personal Estado de salud. Enfermedades y lesiones. Aseo personal. Comportamiento personal. Visitantes.

#### Unidad N° 3. Herramientas del HACCP. POES

##### Contenidos:

POES: significado. Determinaciones en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Acciones correctivas. Limpieza, desinfección, control de plagas, eliminación de desechos y efluentes. POES en la práctica.

#### Unidad No 4. Origen del HACCP.

##### Contenidos:

Principios del HACCP. Árbol de decisión. Aplicación de los principios: análisis de peligro, identificar los peligros, establecer límites críticos, desarrollar procedimientos de monitoreo, acciones correctivas, verificación, documentación.

#### Unidad No 5. Control de Calidad- Documentación y Legislación

##### Contenidos:

Significados de los Peligros de Control de Calidad. Significados del Control de



Calidad. Integración de la seguridad en productos y procesos. Cómo realizar el estudio del HACCP. Definiciones de términos. Diagrama de Flujo del Proceso. Identificación de peligros. Validación del HACCP. Diagnóstico de prerrequisitos, Documentación y registros de prerrequisitos. Legislación nacional vigente.

### Unidad No 6. Trazabilidad

Contenidos:

Términos y definiciones. Clases de Trazabilidad: Ascendente, Interna y Descendente. Etiquetado. Importancia del Sistema de Trazabilidad.

### Unidad N° 7. Retiro de producto alimenticio

Contenidos:

Retiro de producto del mercado: Definición. Herramientas para la gestión de retiro. Clase de Recall.

### Unidad N° 8. Seguridad Alimentaria - Normativa

Contenidos:

Seguridad Alimentaria: Problemas y valor económico. Evolución histórica. Normativas alimentarias: nacional, regional, internacional.

### Unidad N° 9: Marketing Alimentario

Contenidos:

Definición. Necesidades, deseos y demandas. Producto. Satisfacción y valor. Proceso de satisfacción de necesidades. Pirámide de necesidades y su utilización. El proceso de decisión de compra: Los Roles.

### Unidad N° 10: Vigilancia Alimentaria

Contenidos:

Definición de peligro y riesgo. Significación de los peligros Gravedad, alta, moderada y baja. Clasificación de riesgo: Alto, moderado, bajo, insignificante. Investigación de brote.

### Unidad N° 11: Mantenimiento integral de la empresa - Las 5 S

Contenidos:

Definición. Clasificar. Organizar. Limpiar. Estandarizar. Objetivo. Beneficio



Mg. SUSANA E. ALVAREZ  
SECRETARIA ACADEMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

