
	<b>PLANIFICACIÓN ANUAL de ASIGNATURA</b> <b>Año 2023</b>	
<b>MEDICINA VETERINARIA - PROYECTO FORMATIVO</b>		

**ASIGNATURA:** Control de calidad y métodos estadísticos en la industria alimentaria / 5<sup>to</sup> año (Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos)

<b>Equipo Docente</b>				
<b>Docentes (Apellido y nombres)</b>	<b>Categoría docente /dedicación</b>	<b>Función</b>	<b>Horas semanales destinadas a la asignatura</b>	<b>Actividades</b>
Civit, Diego	Adjunto / Exclusiva	Responsable	2,5	Clases teóricas, trabajos prácticos y visitas a establecimientos elaboradores de alimentos

<b>De la Asignatura</b>	
<b>Carga horaria total: 10 horas</b>	<b>Modalidad:</b> Promocional
<b>Horas teóricas: 7</b>	<b>Horas prácticas: 3</b>
<b>Modalidad especial</b>	
<b>SISTEMA INSTITUCIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA (SIED) UNCPBA</b>	
<b>Opción</b>	<b>Soporte virtual / link</b>
Horas no presenciales entre el 30 y 50%	
Horas no presenciales menor al 30%	
Uso de tecnologías como apoyo/complemento a actividades presenciales	<a href="http://campusfcv.vet.unicen.edu.ar/moodle/course/view.php?id=552">http://campusfcv.vet.unicen.edu.ar/moodle/course/view.php?id=552</a>

<b>Fundamentación</b>
La asignatura “Control de calidad y métodos estadísticos en la industria alimentaria” forma parte del curriculum de la Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos. Los contenidos de este espacio curricular contribuyen al entendimiento de temas necesarios para el desarrollo e implementación de los Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad de los alimentos, siendo importantes para los Veterinarios que se desempeñen en plantas procesadoras de alimentos.

<b>Aportes específicos al perfil del egresado</b>
Los aportes al perfil del Veterinario están orientados a desarrollar sus capacidades profesionales en el entendimiento, desarrollo e implementación de los Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad de los alimentos.

### Objetivos generales

- Conocer los fundamentos de los programas de aseguramiento de la calidad higiénica y la inocuidad de los alimentos.
- Aprender la metodología para la implementación de los programas de aseguramiento de la calidad higiénica y la inocuidad de los alimentos.

### Objetivos específicos

### Prerrequisitos

Durante la cursada se utilizarán contenidos de las siguientes asignaturas previas:

- Inspección y tecnología de los alimentos
- Bromatología e higiene alimentaria

### Contenidos

Unidad 1. Aseguramiento de la calidad higiénica y la inocuidad de los alimentos. Calidad alimentaria. Higiene e inocuidad de los alimentos: concepto de contaminante y peligro.

Prácticas higiénicas del personal. Estado de salud, lavado de manos, higiene corporal, conducta personal, indumentaria de trabajo, ingreso y egreso del lugar de trabajo. Requisitos para las personas no pertenecientes a las áreas o sectores que manipulan alimentos. Monitoreo, acciones correctivas, registros y verificación.

Unidad 2. Control de proveedores de materias primas y otros insumos. Especificaciones escritas, controles en recepción, análisis de laboratorio, auditorías e inspecciones al proveedor. Registros y verificación.

Control del Proceso de elaboración. Diagrama de flujo, memoria operativa y controles del proceso. Acciones correctivas, registros y verificación. Control de los instrumentos de medición.

Unidad 3. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Conceptos básicos. Legislación. Requisitos previos al desarrollo del plan HACCP. Pasos preliminares para el desarrollo e implementación del HACCP. Principios del sistema HACCP. Estructura del plan HACCP.

### Integración de contenidos con otras asignaturas de la carrera posteriores en el Plan de Estudios

Contenidos	Asignaturas relacionadas
Unidades 1, 2 y 3	Asignaturas de la Orientación Inspección y Tecnología de los Alimentos

### Metodología de trabajo

El proceso de enseñanza se desarrolla a través del dictado de clases teóricas. Se utilizan videos y se realizan visitas de estudio a empresas elaboradoras de alimentos. Las visitas se realizan junto con docentes de otras asignaturas de la Orientación, de manera tal que los estudiantes puedan visualizar *in situ* los aspectos relacionados con las diferentes temáticas enseñadas en el aula.

La evaluación de los temas desarrollados durante la cursada se realiza a través de un examen (oral o escrito) individual y un trabajo integrador grupal, que involucra a otras asignaturas de la Orientación

### Recursos

Se utiliza material fotográfico, videos, material bibliográfico y visitas a fábricas de alimentos.

### Bibliografía

1. Código Alimentario Argentino. Ley 18284. Decreto Reglamentario N° 2126/71. [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)
2. Reglamento de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68). <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/24788/texact.htm>
3. Codex Alimentarius. Código internacional de prácticas recomendado – Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969, 2020). (<http://www.codexalimentarius.org/>)
4. Folgar, O.F. 2000. GMP-HACCP. Buenas Prácticas de Manufactura- Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Ediciones Machi.
5. Mortimore, S.; Wallace, C. 2001. HACCP Enfoque Práctico. Ed. Acribia.

### Ejes transversales para la formación profesional

Eje transversal	Si/ No	Actividades educativas
Bienestar animal		
Bioseguridad		
Una sola salud	Si	Desarrollo de temáticas relacionadas con los Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad de los alimentos, los cuales contribuyen a la obtención de alimentos que no ocasionen daños a la salud del consumidor.
Deontología		
Desarrollo sustentable (o sostenible)		
<b>De no integrarse ningún eje transversal deberá justificarse en este espacio</b>		

--

<b>Trayectos formativos</b>			
<b>Trayectos formativos</b>		<b>Si/ No</b>	<b>Actividades educativas</b>
Profesionalidad médica veterinaria - PracTIs			
Prácticas Hospitalarias			
Alfabetización académica en Inglés técnico			
Prácticas Socioeducativas			
Alfabetización académica y científica	Prácticas científicas		
	Prácticas de comunicación	Si	Exposición oral (se realiza en conjunto con otras asignaturas de la Orientación)
Otros			
<b>De no estar la asignatura integrada a ningún trayecto formativo deberá justificarse en este espacio.</b>			