

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Información del curso a dictarse

Año	2018	Semestre	2do
Expediente	700-1784		
Nombre del Curso			
Control Garantía y Calidad			
Profesor Responsable (indicando las horas que participa en el dictado de clases)			
Dra. Alejandra Lombardi 80 hs.			
Ing. Sandra Fernández 80 hs			
Duración Total (en horas)	80		
Modalidad (Teórico, teórico-práctico, seminario, etc)	Teórico - práctico		
Tipo de evaluación prevista	Escrita		
Especificación clara si se lo considera válido para cubrir exigencias del Doctorado.			
Si			
Fecha de dictado	06/8 al 03/12 lunes de 9.00 a 12.00	Cupo de alumnos	
Inscripción desde	19/6	Hasta el día	05/08
Exigencias y requisitos de inscripción			
Alumnos de Maestrías y doctorados			
Arancelamiento			
NO	<input checked="" type="checkbox"/>	SÍ	
Montos			
Destino de los fondos			
Mecanismo de pago			
Breve resumen de los objetivos y contenidos			
Contacto con el responsable			
Dirección	Dra. Cecilia Puppo		
Teléfono	0221-4254853	Fax	0221-4254853
Correo electrónico	mtha@quimica.unlp.edu.ar		

Adjuntar programa del curso.

## Control y Garantía de Calidad de Alimentos

**Duración: 80 horas.**

### MODULO 1- INTRODUCCION

Evolución de los sistemas de gestión de calidad en el tiempo, realizar un recorrido histórico que promueva la necesidad del autocontrol de la inocuidad de los alimentos desde las organizaciones alimentarias

### MODULO 2 – GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD

Como se desarrolla e implementa un sistema de gestión de calidad e inocuidad

2.1 Sistemas de Calidad e Inocuidad: Objetivo. Responsabilidades. Alcance. Plan HACCP

2.2 Desarrollo de sistemas de Calidad y Seguridad Alimenticia

2.3 Standards Internacionales

2.4 Programa de Pre-Requisitos, Buenas prácticas de manufactura

2.5 Requisitos Legales

2.6 Diagramas de flujo, identificación de peligros, identificación de Pre-requisitos

Operacionales y el Plan HACCP

2.7 Trazabilidad y recupero

2.8 Plan de Calidad, análisis de los alimentos, especificaciones de materias primas y de productos terminados

2.9 Equipamiento, calibración de equipos e instrumentos, conceptos de exactitud y precisión plan de mantenimiento de equipos

2.10 Información al consumidor, Código alimentario argentino, institutos nacionales de control, cámaras

### MODULO 3: AUDITORIAS

Reconocer, contrastar y aplicar los conceptos y procedimientos de la metodología de auditorías internas a la selección de la combinación de herramientas de control adecuadas a la realidad particular de cada organización. Clasificación de auditoría según diferentes criterios. Principios y normas de la auditoría. Elementos necesarios para llevar adelante una auditoría. Factores pautas y pasos para llevar adelante una auditoría interna. Introducción a la gestión peligro/ riesgo. Actores involucrados en la auditoría interna. Un método de trabajo (PHVA). Herramientas de trabajo.

MODULO 4- Discusión de las actividades anteriores sobre industrias específicas.

### Bibliografía:

- GLOBAL FOOD SAFETY ORGANIZATION, [www.gfsi.com](http://www.gfsi.com) Página oficial de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria
- FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION, [www.fssc22000.org](http://www.fssc22000.org) Página oficial del esquema de certificación en seguridad alimentaria
- ANMAT: <http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp> Código Alimentario Argentino. Mercosur: Subgrupo 3 de trabajo - Comisión de Alimentos
- INV, Instituto Nacional de vitivinicultura: <http://www.inv.gov.ar/resoluciones.php>
- SENASA: [www.senasa.gov.ar](http://www.senasa.gov.ar)
- Normas de European Commission:  
[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/index_es.htm)
- FDA, Food and Drugs Administration:  
<http://www.fda.gov/regulatoryinformation/default.htm>  
<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/labelingnutrition/ucm385663.htm>
- Organización internacional de la viña y el vino: <http://www.oiv.int/oiv/cms/>.  
Department of The Treasury. Alcohol and Tobacco Tax Trade Bureau - 27 CFR

## Part 5

- Food Chemicals Codex 8th edition
- Codex Alimentarius, [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)
- JECFA: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/es/>