



C. D. 1186
CUDAP: EXP-UBA 95.023/18

Cdad. Autónoma de Bs. As., 11 de diciembre de 2018.

V I S T O las resoluciones C.S. 2837/07, C.S. 8555/17 y C.D. 2622/10 de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires y las presentes actuaciones por las que se tramita la actualización del programa de la asignatura obligatoria *Calidad Agroalimentaria* correspondiente a la carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos y,

CONSIDERANDO:

Que por resolución C.S. 2837/07 se aprobaron las normas para la gestión y modificación de los planes de estudio de las carreras de esta Universidad incluyendo en ellas las características de las asignaturas obligatorias.

Que por resolución C.S. 8555/17 se aprobó la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Gestión de Agroalimentos.

Que por la resolución mencionada en el Considerando anterior se estableció que la carrera es de dependencia compartida entre las Facultades de Agronomía y de Ciencias Veterinarias por lo que las decisiones en torno de ella deben ser adoptadas por los dos Consejos Directivos.

Que de acuerdo con el documento curricular el dictado de la asignatura *Calidad Agroalimentaria* está a cargo de la Facultad de Ciencias Veterinarias.

Que tal como lo establece el artículo 113º inciso 11) del Estatuto Universitario corresponde al Consejo Directivo "Aprobar los programas de enseñanza proyectados por los profesores".

Que por resolución C.D. 2622/10 de la Facultad de Ciencias Veterinarias se aprobó el programa propuesto por la Mag. Hilda Susana FISCHMAN para la carrera de Veterinaria de acuerdo con lo informado por la Secretaria Académica de esa Facultad.

Que resulta necesario que el programa sea también aprobado por el Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía.

Que, de acuerdo con resultado por la Comisión Académica Asesora de la carrera, aprobada por resolución FAUBA C.D. 658/18, los programas de la Licenciatura en Gestión de Agroalimentos se adecuarían, dentro de lo posible, al formato Agropaideia utilizado en la Facultad de Agronomía.

Que, por lo anterior, se solicitó a la Mag. FISCHMAN que adaptara el programa ya aprobado por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias al formato acordado.



C. D. 1186

CUDAP: EXP-UBA 95.023/18

//..2

Que según consta de fs. 12 a 16 la Mag. FISCHMAN presentó la propuesta con el formato Agropaideia.

Que analizado el programa presentado la Comisión Académica Asesora en su reunión del mes de octubre de 2018 propuso a la Mag. FISCHMAN algunas modificaciones y adecuaciones al programa en el marco de las normas aprobadas por el Consejo Superior y las de los Consejos Directivos de ambas Facultades.

Que las propuesta y modificaciones fueron aceptas y realizadas por la Mag. FISCHMAN quien elevó el programa a la Comisión Académica Asesora para un nuevo análisis.

Que en su reunión del mes de noviembre la Comisión analizó el nuevo programa presentado por la Mag. FISCHMAN y constató que se han incluido las sugerencias realizadas, por lo cual acepta la propuesta presentada y la eleva a la Comisión de Planificación y Evaluación del Consejo Directivo.

Por todo lo anterior, esta Comisión de Planificación y Evaluación aconseja dictar la siguiente resolución


Por ello, y en uso de sus atribuciones.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el nuevo programa de la asignatura obligatoria *Calidad Agroalimentaria* para la carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos – plan de estudio 2018 - con una carga horaria de ciento doce (112) horas – siete (7) créditos-, según el Anexo que forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Dejar establecido que el programa al que se hace referencia en el artículo anterior tiene vigencia desde el ciclo lectivo 2018.

ARTÍCULO 3°.- Regístrese, comuníquese, dése cuenta a la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires, pase a las Direcciones de Concursos Docentes, de Ingreso, Alumnos y Graduados y de Biblioteca a sus efectos. Cumplido, archívese.

DIRECCIÓN DE CONSEJO DIRECTIVO	Intervino
	CL.
	


p.e
Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica


Ing. Agr. Marcela E. GALLY
Decana

RESOLUCIÓN C. D. 1186



C. D. 1186
CUDAP: EXP-UBA 95.023/18
//..3

ANEXO

1-IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Calidad Agroalimentaria

Carácter de la asignatura: Obligatoria

Facultad/Departamento/Cátedra ó Área: Tecnología, protección e Inspección veterinaria de alimentos

Carrera: Licenciatura en Gestión de Agroalimentos

Año lectivo: Desde 2018

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación de la materia en el Plan de Estudio: 3º año (sexto cuatrimestre)

Duración: cuatrimestral

Profesor responsable de la asignatura y equipo docente: Mg.Sci.M.V. Hilda A. Fischman

Carga horaria para el estudiante: CIENTO DOCE (112) – SIETE (7) créditos (7 horas semanales)

Correlativas requeridas: Para cursar, Regular: Química de Agroalimentos y Microbiología de Agroalimentos y aprobada: Microbiología General.

Se requieren todas las asignaturas correlativas aprobadas para poder aprobar esta asignatura

Modalidad. Curso

3. FUNDAMENTACIÓN

En un mundo tan globalizado como el actual existe una necesidad empresarial de salir al mercado con productos o servicios altamente competitivos que sean elaborados con una alta eficiencia, con una adecuada optimización de los recursos organizacionales.

La competitividad obliga a las empresas a generar productos alimenticios de calidad e inocuos, es por este motivo que existe una fuerte tendencia a implementar Sistemas de Gestión que contribuyan a mejorar la calidad de los servicios prestados. Esto genera un interés creciente por la calidad, lo que la transforma en un componente necesario para el funcionamiento óptimo de las empresas agro-alimentarias. La importancia de implementar un sistema de gestión de la calidad, radica, en que las exigencias de los clientes son cada vez más fuertes y por ende las empresas que aplican la gestión de la calidad, se convierten en un pilar esencial de cualquier nueva estrategia empresarial. Esto explica la importancia de las técnicas, los modelos y los principios modernos de la gestión de la calidad.

Para poder alcanzar tales objetivos es imprescindible que las empresas u organizaciones que participan en la cadena de producción, elaboración, distribución, comercialización y servicio apliquen sistemas de gestión de la calidad y cuenten con profesionales capacitados en ello.

Los conocimientos adquiridos permitirán a los estudiantes hacer suya la cultura de la calidad y poder transferirlos al personal operativo de una empresa y a la comunidad.

El programa de la materia aborda la comprensión de las bases para la gestión de la calidad, el funcionamiento y la implementación de los sistemas de gestión de calidad, la mejora continua, se presentan las normativas de calidad e inocuidad establecidos por organismos a nivel nacional e internacional.



C. D. 1186

CUDAP: EXP-UBA 95.023/18

//..4

4. OBJETIVOS

Que los estudiantes al finalizar el curso

1. Conozcan y comprendan los conceptos modernos de Calidad y los factores que influyen en ella.
2. Analicen los diferentes pensamientos asociados a la calidad.
3. Conozcan, comprendan y apliquen las herramientas para la calidad y las formas de inspección/ auditoría dentro de la empresa.
4. Conozcan y redacten documentos para la gestión de la calidad.
5. Interpreten información de manera gráfica y estadística, empleando los datos para resolver problemas relativos a la calidad alimentaria.
6. Reconozcan la importancia de la necesidad de cambios en la empresa y personal para llegar al control total.
7. Analicen los sistemas de gestión de calidad aplicados a los alimentos, desde la producción primaria hasta el consumidor.
8. Analicen el papel de la certificación de calidad como estrategia para asegurar la estabilidad de la producción.

5. CONTENIDOS

5.1. Contenidos mínimos. - Resol. (CS) 8555/17 -

Conceptos generales de calidad. Rotulado y envasado de alimentos. Filosofía y expertos de la calidad. Gestión de Proveedores. Control estadístico de procesos. Desarrollo de productos. Sistemas de gestión. Documentos y manuales. Aseguramiento de la calidad y mejora continua. Normas ISO. Auditoría de calidad. Trazabilidad de los productos. Sistema recall. Buenas prácticas de manufactura (GMP). Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (SSOP). Sistema de análisis de peligros-potenciales y puntos críticos de control (HACCP).

5.2. Contenidos desarrollados.

Unidad 1 Generalidades

Introducción a la materia. Envases, logística y transporte
Rotulado de alimentos envasados: leyendas obligatorias y facultativas. Envases y embalajes: tipos, materiales, selección de acuerdo al tipo de productos. Ensayos y resistencia; palletizado y almacenamiento. Logística: importancia, bases para la aplicación de los principios de FIFO y LIFO. Transporte: características y requisitos para los diferentes productos (consumo interno y exportación).

Unidad 2. Conceptos generales. Historia y evolución de la calidad.

La dinámica de la calidad. Definiciones. Bases para accionar en calidad. Calidad tradicional vs. Preventiva. La función de calidad. Administración de la calidad. Estructura de las decisiones. Diagnóstico y resolución de problemas, metas, identificación de restricciones, identificación de alternativas, pronóstico, predicción de resultados, reglas de decisión.

Unidad 3. Costos de calidad

Categorías de costos de calidad. Evaluación y análisis. Modelos económicos de la calidad de conformidad. Planeación estratégica de la calidad

Unidad 4 Control de calidad

Definición. Objetivos. Integración con los procesos productivos, control de calidad como herramienta en la empresa; acciones preventivas y de fiscalización. Controles físico-químicos, microbiológicos y sensoriales. Autocontrol
Documentos de la gestión



C. D. 1186
CUDAP: EXP-UBA 95.023/18
//..5

Unidad 5. Administración estratégica de la calidad

Conceptos generales. Políticas, visión, metas, estructura organizacional, capacitación. Desarrollo de la cultura de calidad: teorías de motivación. Liderazgo. Control total de la calidad. Principios. Aplicación. Recomendaciones de los principales expertos en calidad

Unidad 6. Control estadístico de la calidad

Inspección, pruebas y decisión: planificación de la inspección. Tipos de defectos. Inspección automatizada, errores de medición. Curva característica operativa. Nivel aceptable de calidad. Muestreo de aceptación: parámetros, índices de calidad para planes de muestro, tipos de planes, normativa, selección de muestras. Relación muestras/costo/recursos/confiabilidad.

Unidad 7. Control de procesos

Definición e importancia del CEP, gráficos de control, tipos, confección, interpretación y usos. Frecuencia de control. Capacidad de proceso. Concepto de 6 sigmas. El gráfico de CEP y el mejoramiento de la calidad. Las 7 herramientas estadísticas de la calidad.

Unidad 8. Gestión de proveedores.

Proveedores: definiciones, Relación con los proveedores. Alcance de las actividades para la calidad del proveedor. Selección y calificación de proveedores: modalidades de trabajo, desarrollo, pasos a seguir en su aprobación. Certificación de calidad como proveedor para industria alimentaria. Racionalización del análisis. Interacción de la empresa con sus proveedores.

Unidad 9. Desarrollo de productos

Identificación del cliente. Investigación del mercado sobre la calidad. Necesidades relacionadas con las características del producto. Calidad de diseño y estudio del comportamiento. Especificaciones. Riesgos. Desafío de productos. Vida útil y conservación de productos. Metodología de la creación, lanzamiento y mantenimiento de productos. Métodos y herramientas de trabajo.

Unidad 10. Normas ISO

Definiciones y conceptos generales sobre ISO. Características de las series 9001-2000, 14000. Similitudes y diferencias. Gerenciamiento. Políticas de calidad. Objetivos. Documentos que originan. Certificación

Unidad 11. Calidad e inocuidad

Conceptos generales. Buenas Prácticas de manufactura (GMP): fundamentos, contenidos y características de cada uno. Procesos operativos estandarizados de saneamiento (SSOP). Higiene y desinfección en plantas de elaboración de alimentos: tipos de productos y uso de cada uno. Manejo preventivo de plagas. Redacción de manuales, procedimientos e instructivos de trabajo.

Unidad 12 Trazabilidad y Recall del producto

Trazabilidad:

Recuperación de producto: Incidentes con alimentos: responsabilidad, nivel de gravedad. Formación de comité der crisis. Investigación de incidentes. Acciones inmediatas y mediatas.

Unidad 13. Calidad por prevención

Sistema HACCP: historia, características del sistema, m prerequisites. Principios. Pasos para su implantación. Aplicación en diferentes productos. Norma ISO 22000.



C. D. 1186

CUDAP: EXP-UBA 95.023/18

//..6

Unidad 14. Auditorías

Auditorías de calidad: tipos, metodologías de trabajo. Clasificación de defectos. Sistemas de puntuación por demérito y acumulativa. Diagnóstico de calidad

Unidad 15. Aseguramiento de la calidad y garantía de calidad

Concepto. Diagnóstico y planificación. Teorías de la calidad. Capacitación. Calidad y excelencia de la gestión. Marketing y ventas en la gestión de calidad. Auditorías en puntos de venta. Asistencia al cliente y al consumidor.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

Clases teóricas y actividad grupal (resolución de casos y de problemas, diagnóstico de situaciones, interpretación de gráficos y toma de decisiones)

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

Consta de 2 (dos) exámenes parciales escritos (sistema de múltiple opción), con opción a recuperar sólo uno de ellos y la presentación de trabajos monográficos grupales a lo largo de la cursada y un coloquio integrador a la finalización de la cursada.

CONDICIÓN DEL ALUMNO AL FINALIZAR EL CURSO

1) REGULAR:

- Haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases
- Haber alcanzado una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos en cada una de las evaluaciones parciales/recuperatorio.
- Haber aprobado con una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos cada uno de los trabajos monográficos grupales.

Para aprobar la asignatura un estudiante que sólo alcance esta condición deberá rendir examen final.

2) PROMOCIÓN SIN EXAMEN FINAL:

- Haber cumplido con al menos el 80 % de la asistencia a las clases.
- Haber alcanzado con una nota igual o superior a 6 (seis) puntos en cada una de las evaluaciones parciales sin opción a recuperatorio.
- Haber aprobado cada uno de los trabajos monográficos grupales con una nota de aprobación igual o superior a 6 (seis) puntos.
- Haber aprobado el coloquio integrador con nota superior a 6 (seis) puntos.

De no aprobar el coloquio el estudiante pasa a condición de regular y deberá rendir examen final.

La nota final de la asignatura con esta modalidad de promoción resultará del promedio de las notas de todas las instancias previstas (parciales, trabajos monográficos y el coloquio integrador). Las notas sólo serán promediabiles cuando en cada una de las evaluaciones se alcancen los mínimos establecidos anteriormente.



C. D. 1186
CUDAP: EXP-UBA 95.023/18
//..7

3) ASISTENCIA CUMPLIDA

- a) Haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases
- b) No haber alcanzado una nota igual o superior a 4 (cuatro) en las evaluaciones parciales/recuperatorio
- c) No haber alcanzado una nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos en los trabajos grupales.

4) LIBRE

- a) No haber cumplido con al menos el 75 % de la asistencia a las clases
- b) No haber cumplido con los trabajos grupales ni aprobado los parciales/recuperatorio.

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Bibliografía obligatoria

Aguayo, R. El método Deming. Ed. Vergara. 1993
Bolton. Sistemas de gestión de calidad en Industria alimentaria. Ed. Acribia 1997
Folgar, O. ISO-HACCP. Ed. Acribia
Gomez Saavedra, E. El control total de la calidad. Ed. Fondo editorial legislativo. 1991

Gutierrez Pulido. Calidad total y productividad. Ed. Mc Graw Hill. 1996
Juran, J. Manual de calidad. Ed. Mc Graw Hill. 2001
Juran, J. Análisis y planeación de la calidad. Ed. Mc Graw Hill. 1994
López García. Calidad alimentaria, riesgos y controles de la agroindustria. Ed. Mundi prensa
Mortimore, S. HACCP enfoque práctico. Ed. Acribia
Pola Maseda, A. Auditorías internas del sistema de calidad. Ed. CDN. 1996
Servat, A. Manual para documentar sistemas de calidad. Ed. Prentice Hall. 1998

8.2. Bibliografía complementaria

Burón, L. Nuevos envases alimentarios. AMV editores. 1990
Casanovas, A. Logística empresarial. Ed. Gestión 2000. 2001
Folgar, O. ISO 9000, aseguramiento de la calidad. Ed. Macchi. 1996
Grant. Control estadístico de la calidad. Ed. CECSA
Gutierrez Pulido. Control estadístico de la calidad y 6 sigmas. Ed. Mc Graw Hill
Hammer, M. Revolución de la reingeniería. Ed. Diaz de Santos. 1997
O'Grady, P. Just in time. Ed. Mc Graw Hill. 1993
Rico, R. Total customer satisfaction. Ed. Macchi. 1993
Rico, R. Total customer management 1995. Ed. Macchi. 1993
Senlle, A. Calidad y liderazgo. Ed. ICFYDE. 1992
Ulrich, K. Diseño y desarrollo de productos: enfoque multidisciplinario. Ed. Mc Graw Hill. 2004
Vila Espeso, M. Auditorías internas de la calidad. Ed. Diaz de Santos. 2000

Código Alimentario Argentino

Norma IRAM 22000
Norma IRAM 9001:2000
Norma IRAM 14 Y 15



C. D. 1186
CUDAP: EXP-UBA 95.023/18
//..8

Páginas web

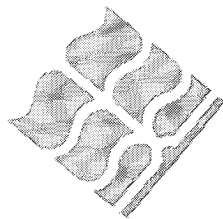
www.iso.org
www.asq.org
www.ift.org
www.sqconline.com

DIRECCIÓN DE CONSEJO DIRECTIVO	Intervino
	CL.

p. 2
Ing. Agr. Adriana M. RODRÍGUEZ
Secretaria Académica

Ing. Agr. Marcela E. GALLY
Decana

RESOLUCIÓN C. D. 1186



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires