

Programa:

Gestión de la Calidad de los Alimentos

Objetivo General: Capacitar al estudiante en las herramientas que le permitan gestionar la calidad de productos y servicios relativos a la alimentación, de modo que pueda diseñar, evaluar y poner en marcha sistemas de calidad empleados para empresas de alimentación en cualquiera de sus variantes.

Objetivos Específicos:

- Comprender el concepto de calidad alimentaria y discutir los factores que influyen en ella.
- Analizar corrientes de pensamiento asociadas a la calidad de productos y servicios.
- Estudiar las cadenas alimentarias y el impacto que tienen en la calidad, principalmente en lo relativo a la higiene e inocuidad alimentaria.
- Describir y analizar los principales atributos de calidad alimentaria.
- Conocer las herramientas de diferenciación de la calidad de los alimentos.
- Estudiar los sistemas de gestión de calidad aplicados a los alimentos, desde la producción primaria hasta el consumidor.
- Analizar el papel de la certificación de calidad como estrategia para asegurar la estabilidad de la producción.
- Interpretar información de manera gráfica y estadística, empleando los datos para resolver problemas relativos a la calidad alimentaria.

Programa Sintético:

Lapso I

- Objetivo N° 1. La calidad de los alimentos. Número de horas: 6
- Objetivo N° 2. Fundamentos de la calidad. Número de horas: 6
- Objetivo N° 3. Sistemas de calidad. Número de horas: 6

Lapso II

- Objetivo N° 4. Diferenciación. Número de horas: 6
- Objetivo N° 5. Producción de calidad. Número de horas: 6
- Objetivo N° 6. Normalización y estandarización. Número de horas: 12

Lapso III

- Objetivo N° 7. Procedimientos para la evaluación de la calidad de los alimentos. Número de horas: 6
- Objetivo N° 8. Solución de problemas. Número de horas: 9
- Objetivo N° 9. Métodos gráficos de control de calidad. Número de horas: 9
- Objetivo N° 10. Métodos estadísticos de control de calidad. Número de horas: 9

Programa Analítico:

Lapso I

Objetivo N° 1. La calidad de los alimentos.

- Elementos de calidad de los alimentos. Los alimentos como promotores de la salud y como bien de consumo.
- Factores incidentes en la calidad de los alimentos: factores biológicos, físicos, químicos, fabriles, relativos al origen. Mantenimiento de la calidad.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Calidad en las cadenas alimentarias: sistemas productivos, de distribución, transformadores, expendedores y consumidores. Elementos de higiene alimentaria.
- Vías de calidad alimentaria: Comparación de los diferentes caminos que transitan los alimentos para llegar al consumidor y análisis de su impacto en la calidad de los productos. Productores de alimentos, distribuidores, vendedores, transformadores, hogares, restauración tradicional y masiva (catering), venta callejera.
- Niveles de calidad en los sistemas alimentarios: producción, control, aseguramiento, certificación. Seguridad alimentaria. La calidad del origen al final. Enfoque “De la granja a la mesa” de la OMS y FAO.

Objetivo N° 2. Fundamentos de la calidad.

- Conceptualización de la calidad: definición de calidad, importancia de la calidad para los componentes del sistema productivo y para los clientes, niveles de calidad.
- Historia de la calidad: hitos de la calidad, elementos demostrativos del interés por la calidad. Impacto de la revolución industrial en la calidad.
- Filosofías de calidad: personajes de la calidad, motivaciones para implementar sistemas de calidad. Valor social de la calidad.
- Evolución de la implementación de calidad: del control a la gestión.

Objetivo N° 3. Sistemas de calidad.

- Herramientas para el desarrollo de calidad:
 - o Higiene alimentaria: prevención de enfermedades e intoxicaciones transmitidas por alimentos.
 - o Buenas prácticas de manufactura: historia, filosofía, clasificación, desarrollo y puesta en práctica.
 - o Análisis de riesgos y puntos críticos de control: historia, aplicaciones, etapas, implementación.

Lapso II

Objetivo N° 4. Diferenciación.

- Los mercados y la calidad: atributos de valor diferenciador, denominaciones de origen, sellos de calidad.
- Potenciación de los mercados a través de la diferenciación. Impacto social y cultural de la diferenciación. Los valores de la producción diferenciada.

Objetivo N° 5. Producción de calidad.

- La responsabilidad social en la producción de alimentos. La calidad como objetivo de la producción. Autocontrol de calidad: responsabilidades, lineamientos. Sistemas de producción higiénica.

Objetivo N° 6. Normalización y estandarización.

- Normalización: historia e importancia de la normalización, organizaciones relacionadas, papel de la normalización en la calidad.
- Sistema ISO. Fines, requisitos, alcances y limitaciones. Procesos de certificación ISO.
- ELEMENTOS DE LOS SGC: Métodos de inspección, medición y ensayo. Inspección: fines de la inspección, manuales de inspección, toma de decisiones en la inspección. Medición: sistemas de medida, unidades fundamentales y derivadas, patrones de medida, errores de medición, fuentes de error, calibración de equipos de medición. Ensayo: experimentación, modelación, interpretación de resultados.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Calidad de servicio. Relación con proveedores: funciones del sistema de compras, selección de proveedores, evaluación del cumplimiento de los proveedores, niveles de confianza. Operaciones postventa: envasado, transporte y almacenamiento; reclamaciones, servicio postventa, garantías de calidad, deserción del cliente, responsabilidades legales.
- Control de calidad en las empresas. Legislación en materia de alimentos: Constitución Nacional, Reglamento General de alimentos. Organismos relacionados. Manuales de calidad: objetivos, elementos, elaboración, puesta en práctica. Planes de control: objetivos, ámbitos de aplicación, elaboración. Empresas de servicio: medidas de calidad de los servicios, diseño del servicio, la calidad aplicada al servicio de restauración.

Lapso III

Objetivo N° 7. Procedimientos para la evaluación de la calidad de los alimentos.

- Criterios de evaluación de la calidad: físicos, químicos, microbiológicos, nutricionales, higiénicos.
- Evaluación subjetiva y objetiva de la calidad.
- Evaluación microbiológica de los alimentos: sistemas de muestreo, tipos de muestreo, niveles de aceptación y rechazo.

Objetivo N° 8. Solución de problemas.

- Herramientas gerenciales para solución de problemas: QC Story, Ruta de Calidad, Kaizen.
- Toma de decisiones: aspectos éticos y gerenciales.

Objetivo N° 9. Métodos gráficos de control de calidad.

- Gráficos de datos, histogramas de frecuencias
- Diagramas de Pareto, diagramas de Ishikawa.
- Diagramas de flujo

Objetivo N° 10. Métodos estadísticos de control de calidad.

- Elementos de estadística: población, muestra, media, desviación.
- Diagramas de dispersión: elaboración, interpretación, coeficientes de correlación.
- Gráficos de control: tipos, elaboración, interpretación, toma de decisiones en base a gráficos de control.

Estrategias metodológicas.

Discusiones en clase, Empleo de medios audiovisuales, Lectura y análisis de textos de actualidad, Redacción de textos, Elaboración de proyectos de aplicación de conocimientos impartidos en la unidad curricular y en otras unidades. Visitas guiadas con la participación de otros docentes de la UNEY

Bibliografía y Material de Apoyo:

- Banks, J. 1998. Control de Calidad. Limusa, México, D.F.
- Bolton, A. 1997. Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Acribia, Zaragoza.
- Foro Agrario. 1999. La Agricultura en el Umbral del Siglo XXI. Mundi-Prensa, Madrid.
- González, C. 1999. ISO 9000, QS 9000, ISO 14000. McGraw-Hill Interamericana. México, D. F.

Certificación	Sello
Secretaría General	

