



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

Salta, 30 de Diciembre de 2013

1035/13

Expte. N° 14.360/13

VISTO:

La nota N° 1411/13 mediante la cual la Lic. Norma Beatriz Moraga, Profesora Adjunta en la asignatura **Procesamiento de los Alimentos** de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán - Rosario de la Frontera, eleva la propuesta del Curso de Extensión no arancelado denominado **Calidad en el Procesamiento de Alimentos – Sistema HACCP** a ser dictado en la ciudad de Metán; y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Asuntos Académicos se expidió favorablemente, mediante Despacho N° 159/13 de fecha 04/09/13;

Que el mencionado Despacho fue aprobado por el H. Consejo Directivo, en su XIV sesión ordinaria celebrada el 11 de septiembre de 2013;

Que la docente informó que la realización del presente curso lo realizará como extensión de funciones del cargo interino de Profesor Adjunto con dedicación Simple que desempeña en la Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera;

Que, consultada por la Escuela de Ingeniería Química, la Ing. Margarita Armada considera que el curso es completo y adecuado y que resulta de interés tanto para los alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos, como para otros interesados en el tema de control de calidad, por todo lo cual estima que debe autorizarse su dictado;

Que el Director Normalizador de la mencionada Sede, Dr. Camilo Alberto Jadur, otorga el visto bueno para la realización del curso;

Que mediante nota N° 2455/13, la Lic. Moraga eleva una nueva propuesta surgida en razón de que la Ing. María Alejandra Aparicio se encuentra en uso de licencia en la cátedra, motivo por el cual no participará en el dictado del Curso;

Que la Escuela de Ingeniería Química ha analizado la nueva propuesta y aconseja su dictado;

Que la nueva propuesta detalla los objetivos del Curso de Extensión, contenidos, fundamentos, requisitos y demás tópicos de interés para su evaluación;



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

- 2 -

1035/13

Expte. N° 14.360/13

Que los certificados de aprobación correspondientes serán refrendados por el Director Normalizador de la Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera, Dr. Camilo Jadur y por la Lic. Norma Beatriz Moraga;

POR ELLO, y de acuerdo a lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos, mediante Despachos N° 159/13 y 295/13,

EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
(En su XXI sesión ordinaria del 18 de Diciembre de 2013)

RESUELVE

ARTICULO 1°.- Autorizar el dictado del Curso de Extensión no arancelado denominado **CALIDAD EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – SISTEMA HACCP**, a cargo de la Lic. Norma Beatriz MORAGA, destinado a alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán - Rosario de la Frontera y al público en general, a llevarse a cabo en la ciudad de San José de Metán, con el programa organizativo que se detalla en el ANEXO de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Reconocer el dictado del presente Curso, como parte de la extensión de funciones de la Lic. Norma Beatriz MORAGA, correspondiente al cargo de Profesora Adjunta con dedicación Simple en la asignatura **Procesamiento de Alimentos** de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede citada anteriormente.

ARTICULO 3°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica de la Facultad, Escuela de Ingeniería Química, Sede Regional Metán - Rosario de la Frontera, Lic. Norma Beatriz MORAGA y siga por la Dirección General Administrativa Académica al Departamento Docencia para su toma de razón y demás efectos.

LF/sia


Dra. MARTA CECILIA POGGIO
SECRETARÍA ACADÉMICA
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa


Ing. EDGARDO LING SHAM
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

ANEXO
Res. N° 1035-HCD-13
Expte. N° 14.360/13

Denominación del Curso de Extensión:

**CALIDAD EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
SISTEMA HACCP**

Docente: Lic. Norma Beatriz MORAGA

Destinatarios:

El curso está dirigido a estudiantes de la carrera Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos y público en general que esté vinculado con la calidad, la producción y el procesamiento de los alimentos o temas afines. El cupo máximo será de veinte (20) alumnos.

Objetivo General:

Fomentar las buenas prácticas del procesamiento de alimentos a través del uso de herramientas reconocidas como el análisis de peligro y de los puntos críticos de control (HACCP).

Objetivos Específicos:

- Contribuir en la producción de alimentos inocuos, la toma de decisiones relacionadas con la seguridad de los alimentos, y en la gestión eficaz de la calidad de alimentos.
- Entender la importancia de la determinación de los puntos críticos de control en los procesos de elaboración de alimentos.
- Afianzar la Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera a nivel local como una Unidad de Transferencia al medio, no sólo de profesionales sino también de conocimientos.

Fundamentación del Curso:

Se puede considerar genéricamente a la calidad, como la suma de valores de un producto (presentación, valor nutricional, información del rótulo, precio, etc.). Los valores que integran la calidad son cambiantes, difieren en las distintas culturas, tanto que en un mismo grupo, pueden modificarse en poco tiempo.

No obstante, en los alimentos, existe un factor de calidad que debe estar siempre presente y es la inocuidad.

Los diferentes actores involucrados en la producción de alimentos (desde la obtención de materia prima hasta la comercialización), son los responsables de ofrecer al consumidor un alimento inocuo.

El programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, en inglés “Hazard Analisis and Critical Control Point”) es actualmente una herramienta muy valiosa para el logro de la inocuidad alimentaria. Este método de *análisis de peligros y puntos críticos de control* se caracteriza por presentar enfoques preventivos y sistemáticos, para eliminar o minimizar los peligros físicos, químicos y biológicos en



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

- 2 -

ANEXO
Res. N° 1035-HCD-13
Expte. N° 14.360/13

los alimentos como así también evitar la ocurrencia de los mismos. Su carácter prospectivo, lo convierte en una herramienta fundamental para la inocuidad de los alimentos, aplicable a lo largo de toda la cadena agroalimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor.

Al ser este un sistema preventivo, muchas veces logra anticiparse a los problemas, evitando que lleguen a concretarse. Este hecho modifica sustancialmente el tradicional enfoque de la inspección y el control del producto final, que ante la aparición de un problema, sólo genera acciones tardías, costosas y generalmente poco efectivas para proteger la salud de los consumidores¹.

Estas mejoras no sólo se ven reflejadas en la calidad e inocuidad de los alimentos sino que también, brindan beneficios adicionales muy importantes, como optimizar el uso de los recursos económicos de la industria alimentaria, reduciendo las pérdidas por los rechazos debidos a la falta de inocuidad, entre otros factores descartables.

Una de las funciones que debe cumplir la Universidad es formar personas de la comunidad a la que pertenece y que éstas puedan transferir sus conocimientos o los productos que de él surjan. Una forma de fortalecer la Sede a nivel regional es satisfacer la demanda, pero también generarla. En este sentido, que la comunidad exija calidad en los procesos de producción de alimentos implica que debe saber cuáles son los parámetros de la misma.

Es por esto que el objetivo de este curso no es solamente complementar el conocimiento de los alumnos vinculados a la Universidad, sino que también la comunidad participe con sus inquietudes, demandas y expectativas. De esta forma la transferencia puede ser mejorada.

El tema propuesto, como se expuso, es versátil en cuanto a su abordaje y tiene una amplia aplicación, es decir que puede ser enfocado en diferentes profundidades y aplicado en todos los niveles de la cadena alimentaria. Cabe destacar que en la materia “Procesamiento de los Alimentos” no se dicta este tema, pero resulta un buen complemento para el abordaje de la misma. En el procesamiento de los alimentos, el diagrama de flujo involucra a cada una de las operaciones de un proceso es una herramienta muy usada. Si a esta se le agrega la determinación de los puntos críticos de control de cada una de las etapas, el proceso resulta más eficiente.

El abordaje de estos conceptos y el desarrollo de actividades experimentales beneficiarán a los estudiantes para el cursado de la materia ya que resultan complementarios y enriquecedores para todas las personas que estén involucradas de alguna manera en la producción alimentaria.

Bajo esta mirada, se busca fomentar espacios de debate, intercambios de experiencias y expectativas entre los alumnos, sus pares y personas ajenas al ámbito académico. De esta forma, se espera contribuir en la formación de los futuros

¹ HACCP, Análisis de peligros y puntos críticos de control. Guía orientada de productores, procesadores y servicios de inspección, 2003. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SeNaSa). Anexo I. (circular 3579).



profesionales y de la comunidad en general, fomentando no sólo la formación en el área de los alimentos sino también el espíritu crítico, dinámico, activo del conocimiento comprometido con su sociedad.

Contenidos Conceptuales:

- Orígenes, definición y fundamentos del HACCP.
- Prerrequisitos que deben cumplir los establecimientos dedicados a la elaboración de alimentos (para una o todas las líneas de producción).
- Desarrollo de la secuencia lógica para la aplicación del sistema HACCP (7 principios del HACCP).
- Diagramas de flujo de los procesos, análisis de riesgos y determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC).
- Establecimiento de medidas de vigilancia, correctivas y preventivas.

Desarrollo del Curso (Metodología a emplear):

La duración total del curso será de dieciséis (16) horas (doce de teoría y cuatro destinadas a la elaboración de un trabajo final a modo de examen). Se desarrollará durante tres (3) semanas.

En las tres clases del curso se desarrollará la teoría del tema, desde los orígenes y fundamentos del sistema HACCP hasta el establecimiento de PCC en un proceso, dando lugar al debate e intercambio de ideas e inquietudes. Posteriormente se realizará una actividad experimental donde se pueda volcar lo aprendido. Al finalizar la etapa de dictado y en base a las pautas previamente establecidas, los alumnos elegirán un tema según sus motivaciones, donde puedan aplicar el sistema HACCP. Las consultas podrán realizarse de manera presencial (horarios a convenir) y a distancia a través de la plataforma moodle y por mail.

Sistema de Evaluación:

Para obtener el certificado de aprobación del curso, el estudiante deberá:

- Presentar por escrito un informe individual donde se apliquen los conceptos aprendidos en un tema a elección.

Actividades Experimentales:

- Aprobar la Actividad Experimental Grupal.
- Tener una asistencia mínima del 80% a las clases.

Estos certificados serán refrendados por el Director Normalizador de la Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera, Dr. Camilo Jadur y por la Lic. Norma Moraga.

Se entregarán constancias de asistencia a todo inscripto que cumpla con el mínimo del 80% de asistencia a las clases.

[Handwritten signature]



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

- 4 -

ANEXO
Res. N° 1035-HCD-13
Expte. N° 14.360/13

Lugar de realización: Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera.

Bibliografía de referencia:

- Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura y Manual de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Jatib De Machinea y colaboradores. 1997, Argentina.
- Curso internacional de especialización. Bases y principios para la implementación del sistema HACCP en la elaboración de alimentos. Frank L. Bryan. Universidad Argentina de la Empresa.
- HACCP. Enfoque práctico. Sara Mortimore, Carol Wallace. Editorial Acribia. 2° Edición, 2001.

-- 00 --


Dra. MARTA CECILIA POCIOVI
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa


Ing. EDGARDO LING SHAM
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa