

Universidad de Puerto Rico  
 Recinto de Mayaguez  
 Colegio de Artes y Ciencias  
 Departamento de Química

Prontuario Oficial

Sistemas de Gerencia de Calidad en la Industria de Alimentos  
 CITA 6605

<b>Horas créditos:</b> 3	<b>Horas contacto:</b> 3 horas de conferencia semanales
<b>Requisitos previos:</b> N/A	<b>Requisitos concurrentes:</b> N/A
<b>Descripción del curso en español:</b> Estudio de sistemas de gerencia de calidad aplicables a la industria de alimentos: componentes e implantación, cumplimiento con las especificaciones y requerimientos de los clientes y de las agencias reguladoras.	
<b>Objetivos:</b> Al finalizar el curso, el estudiante estará capacitado para: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrastar los componentes básicos de los principales sistemas de gerencia de calidad.</li> <li>• Sintetizar un plan de acción para el desarrollo e implementación del sistema de gerencia de calidad en una industria de alimentos que cumpla con las especificaciones y requerimientos aplicables.</li> </ul>	

**Bosquejo de contenido:**

<i>Temas a cubrir</i>	<i>Horas contacto</i>
Introducción al curso; Inocuidad de Alimentos	3
Control de calidad; Procesos de mejora continua	6
La “Global Food Safety Initiative” (GFSI)	3
Generalidades de los esquemas	6
Compromiso Gerencial	3
Control de Documentos y Registros; Buenas prácticas de documentación; Especificaciones	6
Buenas Prácticas; Desarrollo de producto; Identidad preservada; Control de alérgenos	6
Plan de Inocuidad; Plan de Calidad	3
Identificación de producto, retiros y rastreabilidad	3
No conformidades; Manejo de cambios	3
Defensa y fraude de alimentos	3
<b>Total de horas: (deben ser equivalentes a las horas crédito del curso)</b>	<b>45</b>

**Estrategias instruccionales:**

conferencia     discusión     cómputos     laboratorio  
 seminario con presentación formal     seminario sin presentación formal     taller  
 taller de arte     práctica     viaje     tesis     problemas especiales     tutoría  
 investigación     otros, especifique:

**Recursos mínimos disponibles:** NA

**Estrategias de evaluación y su peso relativo:**

	<b>Por ciento</b>
<input type="checkbox"/> Pruebas escritas	<b>81.25</b>
<input type="checkbox"/> Informes orales	
<input type="checkbox"/> Monografías	
<input type="checkbox"/> Portafolio	
<input type="checkbox"/> Diario reflexivo	
<input type="checkbox"/> Otros, especifique:	
Foro de discusión	<b>12.50</b>
Proyecto	<b>6.25</b>
<b>TOTAL: 100%</b>	<b>100%</b>

**Asistencia:** N/A

**Reposiciones:** No se aceptan trabajos tardíos. Se recomienda al estudiante comunicarse de antemano con el instructor si entiende que no podrá cumplir con alguna fecha límite de requisitos del curso.

**Sistema de calificación:**

cuantificable (de letra)     no cuantificable

**Bibliografía:**

## Libros de texto

- Vasconcellos, J. A. 2003. Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach. 1st Edition. CRC Press.
- Alli, I. 2003. Food Quality Assurance: Principles and Practices. 1st Edition. CRC Press
- Shearsett, A. and Bevoc, L. 2016. Food Safety for Food Processors + Quality Assurance in Manufacturing: 2 Books in 1. NutriNiche Systems LLC
- Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). FAO. 2002. ([http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits\\_es/others/docs/sistema.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/sistema.pdf))

## Recursos electrónicos

- Global Food Safety Initiative ([www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com))
- Código FSSC 22000 ([www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com))
- Código de Regulaciones Federales ([www.ecfr.gov](http://www.ecfr.gov))

## Información Adicional

Ley 51 - Ley de Servicios Educativos Integrales para Personas con Impedimentos: Después de identificarse con el profesor y la institución, los estudiantes con impedimento recibirán acomodo razonable en sus cursos y evaluaciones. Para más información comuníquese con el Departamento de Consejería y Servicios Psicológicos en el Decanato de Estudiantes (Oficina DE 21) o a los teléfonos 787-265-3864 ó 787-832-4040 x 3772, 2040 y 3864.

Hostigamiento Sexual: La certificación 130-2014-2015 indica que el hostigamiento sexual en el empleo y en el ambiente de estudio es una práctica ilegal y discriminatoria, ajena a los mejores intereses de la Universidad de Puerto Rico. Toda persona que entienda ha sido objeto de actuaciones constitutiva de hostigamiento sexual en la Universidad de Puerto Rico podrá quejarse para que se investigue, de ser necesario, y se tome la correspondiente acción por parte de las autoridades universitarias. Si quien reclama fuera estudiante, deberá referir su queja a la Oficina de la Procuradora Estudiantil o al Decanato de Estudiantes.

Instrucción en línea: La certificación 06-43 del Senado Académico indica “Las guías académicas para el ofrecimiento de cursos en línea”, define que “cursos presenciales son aquellos que tienen menos de un 25% de las horas contacto regular del curso a través de la Internet. Así, un curso de 3 créditos será considerado “presencial” si, de las 45 horas de contacto regular, 11 o menos son a través de la Internet. Por tanto, de acuerdo con la certificación 16-43 del senado académico, el curso puede incluir hasta un 25% del total de horas contacto a través de la Internet.

Incluye anejos:

Si

No