



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Gestión de Calidad e Inocuidad	Tipo: Curso-Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Especializante Obligatoria	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	Prerrequisito: Estadística I
Horas de trabajo del alumno: T= 40 P= 40 HT= 80	Total de créditos: 8	Clave del curso: IK596
Nombre del profesor que Elaboró: MC. José Manuel Medrano Medrano		Fecha de actualización: Octubre de 2017

2. Términos de referencia

El estudiante conocerá y evaluará los sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos en empresas alimentarias, mediante los sistemas ISO, HACCP.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso

En el curso el alumno aprenderá a realizar evaluaciones situacionales de empresas en aspectos de calidad e inocuidad mediante el uso de guías de verificación de la normatividad que aplique. También conocerá todos los componentes involucrados en el desarrollo de un plan HACCP con fines de certificación de industrias alimentarias.

Temas generales

1. Principios y Conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos.
2. Reglamentación y Normatividad de calidad e inocuidad alimentaria.
3. Programas prerrequisito de acuerdo a normas ISO/TS 22002 y Codex Alimentarius.
4. Procedimientos operativos: POE, POES.
5. Programas de buenas prácticas: Agrícolas (GAP), Pecuarias (BPP), y Acuícolas (BPA).
6. Programa de buenas Prácticas de Manufactura (GMP). 21CFR110, USDA, FDA, NOM-251, ISO/TS 22000-1:2009
7. Diseño de un plan HACCP.
8. Implementación del plan HACCP.

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Tareas y actividades	50%
Conferencias y actividades afines	10%
Estudios de caso	20%
Practicas Integrales	10%
Examen departamental	10%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Pérez Fernández de Velasco José Antonio	Gestión por procesos 5ª. Ed.	ESIC	2012, 2013	https://sites.google.com/site/tencucomli/gestion-por-procesos-5a-ed-17234090
Fermín Gómez Fraile, Miguel Tejero Monzón, José Francisco Vilar Barrio.	Como hacer el manual de calidad según ISO 9001:2000 4ª. Ed.	FC	2004	https://www.casadellibro.com/libro-como-hacer-el-manual-de-calidad-segun-la-nueva-iso-90012000-4-ed/9788496169326/973364
Andrew Bolton	Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria; guía para ISO 9001/2	Acribia	2001/2007	https://www.casadellibro.com/libro-como-hacer-el-manual-de-calidad-segun-la-nueva-iso-90012000-4-ed/9788496169326/973364
	Gestión de la calidad en la industria agroalimentaria	MAPA	2000	http://gio.uvigo.es/asignaturas/gestioncalidad/Series_FC199_ingecal.pdf