



# UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

## TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS.

<b>Sigla Asignatura:</b>	<b>NLA000</b>	<b>Sigla Carrera:</b>	<b>CDA</b>	<b>Hr. Teóricas semana :</b>	<b>3</b>
<b>Asignatura :</b>	<b>NORMATIVA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA</b>			<b>Hr. Prácticas semana:</b>	<b>0</b>
<b>Requisito(s):</b>				<b>Hr. Total semana:</b>	<b>3</b>
<b>OBJETIVO(s)</b> Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:					
<div><div>1.</div><div>Conocer las normativas actuales aplicadas en la producción de alimentos.</div></div> <div><div>2.</div><div>Comprender aspectos de la legislación de los alimentos y evaluar su importancia en la obtención de productos de calidad sanitaria.</div></div> <div><div>3.</div><div>Establecer y ejecutar sistemas de acreditación y certificación de calidad</div></div>					
<b>CONTENIDOS:</b>					
<div><div>1.</div><div><b>Calidad e inocuidad de los alimentos</b><div><div>•</div><div>Introducción</div></div><div><div>•</div><div>Definición de inocuidad y seguridad alimentaria</div></div><div><div>•</div><div>Importancia de la calidad de los alimentos</div></div></div></div> <div><div>2.</div><div><b>Decreto Supremo N°977, Reglamento Sanitario de los Alimentos</b><div><div>•</div><div>Principios generales de higiene de los alimentos</div></div><div><div>•</div><div>Requisitos de elaboración de alimentos</div></div><div><div>•</div><div>Aditivos alimentarios</div></div><div><div>•</div><div>Especificaciones de rotulación</div></div></div></div> <div><div>3.</div><div><b>Instituto Nacional de Normalización, Normas Chilenas</b><div><div>•</div><div>Descripción de normas chilenas</div></div><div><div>•</div><div>Normas relacionadas con la calidad de los alimentos</div></div></div></div> <div><div>4.</div><div><b>Codex Alimentarius</b><div><div>•</div><div>Objetivos del Codex Alimentarius</div></div><div><div>•</div><div>Normativas, reglamentos y códigos de prácticas</div></div><div><div>•</div><div>Normativas Gubernamentales y no Gubernamentales.</div></div></div></div> <div><div>5.</div><div><b>Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Buenas Prácticas de Higiene (GHP)</b><div><div>•</div><div>Requisitos, Descripción e implementación de GMP y GHP</div></div><div><div>•</div><div>Procedimientos para la obtención de certificación de GMP y GHP</div></div></div></div> <div><div>6.</div><div><b>HACCP</b><div><div>•</div><div>Prerrequisitos, descripción e implementación de HACCP</div></div><div><div>•</div><div>Procedimientos para la obtención de certificación de HACCP</div></div></div></div> <div><div>7.</div><div><b>Evaluación de Riesgos</b><div><div>•</div><div>Evaluación de Riesgos, una herramienta de gestión, HACCP y análisis de riesgos</div></div></div></div> <div><div>8.</div><div><b>Conceptos Actuales en la Gestión de la inocuidad de alimentos</b><div><div>•</div><div>Niveles adecuados de protección (ALOP)</div></div><div><div>•</div><div>Objetivos de inocuidad alimentaria (FSO)</div></div><div><div>•</div><div>Objetivos de ejecución (PO)</div></div><div><div>•</div><div>Criterios de ejecución (PC)</div></div><div><div>•</div><div>¿Cómo asegurar la inocuidad de los alimentos?</div></div></div></div> <div><div>9.</div><div><b>Normas ISO</b><div><div>•</div><div>Funcionamiento de la certificación de las Normas ISO 9000, e ISO 14000</div></div></div></div>					
<b>METODOLOGÍA DE TRABAJO:</b>					
Clases expositivas empleando ayudas audiovisuales.					
<b>EVALUACIÓN:</b>					
Certámenes escritos					
<b>BIBLIOGRAFÍA :</b>					
<div><div>1.</div><div><b>DS N°977</b> “Reglamento Sanitario de los Alimentos”, (1996) Chile.</div></div> <div><div>2.</div><div><b>ISO 9000:2000</b> Familias de normas INN</div></div> <div><div>3.</div><div><b>ISO 14000</b> Familia de Normas INN</div></div>					
<b>Elaborado por:</b> Rafael Solar – Miguel Zazopulos					
<b>Aprobado por:</b> Consejo Normativo de Sedes, Marzo 2004					
<b>Actualizado por:</b>					
<b>Observaciones:</b>					