



# UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

## TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS.

<b>Sigla Asignatura:</b> NLA000 <b>Sigla Carrera:</b> CDA	<b>Hr. Teóricas semana :</b> 3
<b>Asignatura :</b> NORMATIVA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	<b>Hr. Prácticas semana:</b> 0
<b>Requisito(s):</b>	<b>Hr. Total semana:</b> 3
<b>OBJETIVO(s)</b> Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de: 1. Conocer las normativas actuales aplicadas en la producción de alimentos. 2. Comprender aspectos de la legislación de los alimentos y evaluar su importancia en la obtención de productos de calidad sanitaria. 3. Establecer y ejecutar sistemas de acreditación y certificación de calidad	
<b>CONTENIDOS:</b> <b>1. Calidad e inocuidad de los alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción</li><li>• Definición de inocuidad y seguridad alimentaria</li><li>• Importancia de la calidad de los alimentos</li></ul> <b>2. Decreto Supremo N°977, Reglamento Sanitario de los Alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principios generales de higiene de los alimentos</li><li>• Requisitos de elaboración de alimentos</li><li>• Aditivos alimentarios</li><li>• Especificaciones de rotulación</li></ul> <b>3. Instituto Nacional de Normalización, Normas Chilenas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Descripción de normas chilenas</li><li>• Normas relacionadas con la calidad de los alimentos</li></ul> <b>4. Codex Alimentarius</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Objetivos del Codex Alimentarius</li><li>• Normativas, reglamentos y códigos de prácticas</li><li>• Normativas Gubernamentales y no Gubernamentales.</li></ul> <b>5. Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Buenas Prácticas de Higiene (GHP)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Requisitos, Descripción e implementación de GMP y GHP</li><li>• Procedimientos para la obtención de certificación de GMP y GHP</li></ul> <b>6. HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prerrequisitos, descripción e implementación de HACCP</li><li>• Procedimientos para la obtención de certificación de HACCP</li></ul> <b>7. Evaluación de Riesgos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluación de Riesgos, una herramienta de gestión, HACCP y análisis de riesgos</li></ul> <b>8. Conceptos Actuales en la Gestión de la inocuidad de alimentos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Niveles adecuados de protección (ALOP)</li><li>• Objetivos de inocuidad alimentaria (FSO)</li><li>• Objetivos de ejecución (PO)</li><li>• Criterios de ejecución (PC)</li><li>• ¿Cómo asegurar la inocuidad de los alimentos?</li></ul> <b>9. Normas ISO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Funcionamiento de la certificación de las Normas ISO 9000, e ISO 14000</li></ul>	
<b>METODOLOGÍA DE TRABAJO:</b> Clases expositivas empleando ayudas audiovisuales.	
<b>EVALUACIÓN:</b> Certámenes escritos	
<b>BIBLIOGRAFÍA :</b> 1. DS N°977 "Reglamento Sanitario de los Alimentos", (1996) Chile. 2. ISO 9000:2000 Familias de normas INN 3. ISO 14000 Familia de Normas INN	
<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>	