



## Sistemas de Calidad en Alimentos y Bebidas

### Datos Generales

<b>1. Nombre de la Asignatura</b>	<b>2. Nivel de formación</b>	<b>3. Clave de la Asignatura</b>
Sistema de Calidad en Alimentos y bebidas	Licenciatura	IC345
<b>4. Prerrequisitos</b>	<b>5. Área de Formación</b>	<b>6. Departamento</b>
Ninguno	Básica particular obligatoria	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
<b>7. Academia</b>	<b>8. Modalidad</b>	<b>9. Tipo de Asignatura</b>
Academia de Gestión Gastronómica	Presencial	Curso
<b>10. Carga Horaria</b>		<b>11. Créditos: 5</b>
Teoría: 0 horas	Práctica: 80 horas	Total: 80 horas

### 12. Trayectoria de la asignatura

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

La calidad es una herramienta básica y muy importante para una propiedad inherente de todos los productos y servicios existentes, lo que les permite ser comparados con cualquier otro similar, situación que puede tener muy diferentes significados según los gustos y percepciones del consumidor final. Asimismo "La calidad es la medida en que los niveles del conjunto de características que ofrece un producto o servicio satisfacen unas necesidades expresadas o implícitas de los consumidores". (Rivera Vilas, 1995)

Muchas de las materias primas utilizadas cotidianamente en el área gastronómica y manejo de alimentos, tienen la peculiaridad de ser productos potencialmente peligrosos, de no ser manipulados o conservados de la manera correcta, por lo que la evaluación de los parámetros de calidad, se convierte en un elemento crítico para asegurar la inocuidad, sabor y propiedades de los alimentos al máximo.

#### 14.- Objetivos del programa

Tiene por objetivo la clara evaluación, identificación y control de los criterios y parámetros de calidad óptima de productos y servicios alimenticios, mediante el uso de técnicas y procedimientos de evaluación, lo que garantiza una segura incorporación al ciclo productivo en el área gastronómica. Paralelamente tiene como finalidad el desarrollo de capacidades en el establecimiento de parámetros de calidad aplicados al diseño y desarrollo de productos alimenticios propios de la materia.

#### 15.-Contenido

##### Contenido temático

UNIDAD 1. Conceptos, normas y reglamentación

UNIDAD 2. Análisis de calidad

UNIDAD 3. Sistemas de calidad e inocuidad y Sistemas de Gestión



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## UNIDAD 4. Desarrollo de producto

### Contenido desarrollado

#### UNIDAD 1. Conceptos, normas y reglamentación

Objetivo específico:

- 1.1. Normas Oficiales Mexicanas aplicables
- 1.2. FAO
- 1.3. Directrices del Codex Alimentarius
- 1.4. Producción primaria
- 1.5. Calidad en el servicio de alimentos y bebidas
- 1.6. Certificaciones de calidad y seguridad alimentaria

#### UNIDAD 2. Análisis de calidad

Objetivo específico:

- 2.1 Análisis fisicoquímico de los alimentos
- 2.2 Análisis Microbiológico de los alimentos
- 2.3 Análisis toxicológico de los alimentos
- 2.4 Evaluación sensorial y calidad de los alimentos
- 2.5 Composición y calidad de los alimentos
- 2.6 Inspección
- 2.7 Alimentos perecederos y no perecederos
- 2.8 Desarrollo de especificaciones de calidad en productos alimenticios

#### UNIDAD 3. Sistemas de calidad e inocuidad y Sistemas de Gestión

Objetivo específico:

- 3.1 Antecedentes sobre el HACCP
- 3.2 Antecedentes y aplicación de ISO
- 3.3 Otros sistemas de vigilancia
- 3.4 Envases y embalajes
- 3.5 Métodos de capacitación del personal
- 3.6 Sistemas de Gestión Integral

#### UNIDAD 4. Desarrollo de producto

Objetivo específico:

- 4.1. Selección, estudio y análisis de alimento
- 4.2. Proceso de transformación
- 4.3. Ficha técnica del producto (parámetros de calidad)
- 4.4. Producción y comercialización

## 16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: Modalidad práctica: De aproximación a la práctica en la aplicación de técnicas de básicas de cocina, mediante la elaboración de productos y proyectos específicos, y mediante el análisis de casos de estudio, trabajo en equipo, discusiones, videos e invitados.

## 17.- Metodología



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

De acuerdo al modelo centrado en el aprendizaje por competencias, se proponen las siguientes estrategias, técnicas y actividades para el cumplimiento de los objetivos.

- Escucha atenta: El profesor explica contenido temático previo a cada práctica.
- Técnica de lectura artículos científicos.
- Análisis de documentos sobre contexto actual de la materia.
- Diagramas de procesos aplicados
- Llenado de formatos de prácticas en cocina (formulaciones)
- Bitácora
- Manual
- Exposiciones
- Experimentación basada en el método científico
- Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.

En el caso de clases de forma virtual, se utilizan las plataformas en línea Google Classroom, Meet, Zoom y plataformas de video streaming.

## 18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario

Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

25% Participación en clase (Calidad y cantidad)

25% Tareas (Discusiones en foro de discusión y tareas individuales)

30% Exámenes parciales

20% Trabajo final en equipo

La calificación final estará basada en el desempeño y cumplimiento de cada uno de los requisitos anteriores.

Participación en clase y tareas. Se tomará en cuenta la calidad y cantidad de participaciones para calificar.

## 19.- Bibliografía

### BIBLIOGRAFIA y WEBGRAFIA BÁSICA

Tapia, I. F. M., Álvarez, J. C. E., Zurita, C. I. N., & Andrade, J. E. O. (2019). Desarrollo organizacional como estrategia de modernización de la calidad del servicio de alimentos y bebidas. *Visionario Digital*, 3(2.2), 103-119.

Kill, Ron. 2012. *The BRC Global Standard for Food Safety: A Guide to a Successful Audit*, 2nd Edition. Wiley-Blackwell. USA.

Arvanitoyannis, I. S. 2009. *HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin*. WileyBlackwell. USA.

Cantú, Humberto. (2006). *Desarrollo de una cultura de calidad*. Mc Graw-Hill Interamericana. México, D.F. México.

Curtis, Patricia. 2013. *Guide to US Food Laws and Regulations*, 2nd Edition. Wiley-Blackwell. USA.

Forsythe, Stephen J. 2010. *The Microbiology of Safe Food*, 2nd Edition. Wiley-Blackwell. USA.

Gutierrez, H. 2010. *Calidad Total y Productividad*. Tercera edición. McGraw-Hill, México.

Institute of Food Science and Technology, Louise Manning. 2013. *Food and Drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management (GMP6)*, 6th Edition. WileyBlackwell. USA.

Juran, J.M. 2010. *Juran's Quality Handbook: The Complete Guide to Performance Excellence*. USA. McGraw-Hill Professional; 6 edition.

Russel, J.P. 2010. *The ASQ Auditing Handbook*. Third Edition. ASQ Quality Press. Milwaukee, Wisconsin. USA.

Wallace, C.: Sperber, W. and Mortimore, S. 2014. *Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety throughout the Global Supply Chain*. Wiley- Blackwell. USA.

<http://argencert.com.ar/sitio/certificaciones-y-servicios/certificacion-organica/>



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

<http://www.fao.org/home/en/>  
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>  
<https://www.foodqualityandsafety.com/>  
<https://www.foodsafetymagazine.com/>  
<http://www.revistainternacionaldelmundoeconomicoydelderecho.net/wp-content/uploads/RIMED-V%C3%ADctor-Manuel-Castillo-mejora-de-la-calidad.pdf>  
<https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/8537/3/control%20de%20calidad%20de%20los%20alimentos.pdf>  
<http://www.sectur.gob.mx/gobmx/tramites-y-servicios/certificacion-turistica/distintivo-h/>  
<http://www.sectur.gob.mx/gobmx/tramites-y-servicios/certificacion-turistica/distintivo-m/>  
<https://www.usda.gov/>

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

Sesilio Gustavo, 2005. La calidad de los alimentos como barrera para-arancelaria. CEPAL. Argentina.  
Sistemas de Calidad e Inocuidad en los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control. FAO. España. 2002.

## 20.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en las áreas gastronómica, desarrollo de productos alimenticios, de preferencia con posgrado.

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 1 de julio de 2018. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

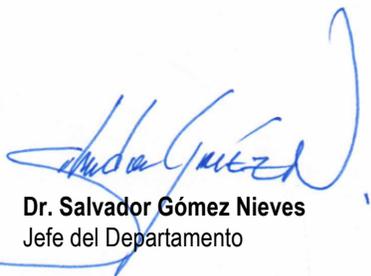
Participantes en la elaboración del programa:

César Alejandro Bonilla Solís  
Código 2910527  
Azpeitia Berni Alfonso Favián  
Código 2949337

Actualización:  
22 de septiembre de 2020

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



**Dr. Salvador Gómez Nieves**  
Jefe del Departamento



**PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA**  
Alfonso Favián Azpeitia Berni