**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA HABANA**

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**DIRECCIÓN DE FORMACIÓN DE PROFESIONALES**

**GUIA DE ESTUDIO INDEPENDIENTE**

**Licenciatura en Nutrición**

**3ro AÑO**

**ASIGNATURA: Calidad y seguridad en el comercio**

**Profesora: Daniela Gonzáles Guerra.**

**Estimados estudiantes:**

En tus manos ponemos este instrumento de trabajo que tiene como objetivo fundamental orientar las diferentes tareas que son necesarias para realizar un estudio eficaz que te permitan lograr el dominio de los conocimientos y habilidades de la asignatura **Calidad y seguridad en el comercio**, imprescindibles para el mejor desempeño de tu labor como profesional de la salud.

Este tipo de enseñanza exige de usted la utilización de estrategias de aprendizaje que faciliten el estudio y hagan más eficiente el proceso de interiorización de la información que debe asimilar. Por ello, le proponemos una estrategia de estudio que se describe a continuación:

1. Luego de recibir la orientación del profesor y la guía de la unidad temática, lea e intente comprender los objetivos docentes de la misma. Los objetivos son las habilidades que usted debe lograr al finalizar el trabajo. Señala el camino a recorrer por sí mismo; la habilidad que debe formar y desarrollar al finalizar cada unidad temática.
2. Busque los textos que debe estudiar y localice en ellos la información que debe aprender.
3. Haga una lectura rápida de todo el material que se le indica en la guía, para tener una visión general de la temática que se trata.
4. Haga una nueva lectura, esta vez más lenta, por tópicos, epígrafes o acápites.
5. **Vuelva a leer** los **objetivos** y **analice** si ha comprendido lo que se pretende que usted sea capaz saber hacer.
6. **Realice** las actividades de **autocontrol**.

**Aclare sus dudas** con el profesor

**UNIDAD I:** Calidad e Inocuidad en el comercio.

Objetivos

* Explicar la evolución histórica de la Calidad e inocuidad en el comercio y su fundamentación a la luz de los nuevos retos de la comercialización actual.

### Sistema de contenidos:

Evolución histórica de la Calidad e inocuidad en el comercio. Riesgos sanitarios en la comercialización de productos de interés sanitario. Métodos de trabajo multisectoriales que garantizan la calidad e inocuidad en el comercio. Evaluación sanitaria de los productos de interés sanitario

**Indicaciones para el tema**

**Literatura recomendada**

**Luna Martínez y Col. Calidad y Seguridad en el Comercio. 2012**

**OMC. Serie de Acuerdos, 2003**

**ISO 22005. Trazabilidad de los alimentos y en la cadena alimentaria**

**Actividades**

Realizar un resumen de antecedentes históricos de la calidad e inocuidad, la comprensión de las normas y acuerdos internacionales, su relación con otras ciencias, para la independencia cognoscitiva mediante un sistema de conceptos que contribuirá a su futuro desempeño profesional como nutricionista dentro de su entidad.

Se informara y orientara a los estudiantes que al final de la unidad temática II, se evaluaran los temas abordados en un seminario.

.

**UNIDAD II:** Las normas Internacionales sobre Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad (ISO 9000 y 22000)

### Objetivos particulares de la unidad:

* Explicar los objetivos y estructura de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y su importancia en la actividad de dirección en cualquier estructura organizacional.
* Valorar la importancia de la las familias de Normas ISO 9000 sobre Sistemas de Gestión de Calidad y de las Normas ISO 22000 sobre Sistemas de Gestión de Inocuidad.
* Explicar las fases de aplicación de las mismas en la cadena alimentaria y en salud, así como sus necesidades, a tener en cuenta para poder establecer la determinación de prioridades.
* Valorar la importancia de la participación de los trabajadores en la aplicación de las normas de Sistemas de Gestión.

### Sistema de contenidos:

Actualizar los conocimientos sobre los aspectos relacionados con la inocuidad y seguridad en el comercio de productos de interés sanitario.

**Indicaciones para el tema**

**Literatura recomendada**

ISO 22005. Trazabilidad de los alimentos y en la cadena alimentaria

ISO 22005. Trazabilidad de los alimentos y en la cadena alimentaria

Normas Cubanas de la Familia ISO 22000.

Actividades se tendrá en cuenta la implementación de Sistemas de gestión de calidad e inocuidad del sector salud y en los servicios de alimentación y nutrición y los Sistemas de gestión de calidad e inocuidad en el sector salud y en los servicios de alimentación y nutrición.

Elaborar un cuadro sinóptico que contenga la **FAMILIA ISO 22000, NC-ISO 22000:2005, NORMAS SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA, , RIESGOS Y CONFUSIÓN EN LOS REQUISITOS, ISO 22000 - ESTRUCTURA Y CONTENIDO, INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS,**

**UNIDAD III:** Codex Alimentarius

Objetivos

* Explicar la definición de organización y su importancia para la actividad de inocuidad n el comercio.
* Describir las reglas y principios que rigen en la organización.
* Explicar la importancia que reviste para el nutricionista, su dominio y aplicación

**Sistema de contenidos:**

### Codex alimentarius. Ventajas del empleo de normas internacionales. Directrices, normas y códigos de prácticas de higiene. Comité nacional del Codex

**Indicaciones para el tema**

**Literatura recomendada**

**Luna Martínez y Col. Calidad y Seguridad en el Comercio. 2012**

**OMC. Serie de Acuerdos, 2003**

**Actividades**

Se realizará un resumen de COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, OBJETIVOS, La Comisión, Comités Coordinadores Regionales, Comités Coordinadores, Regionales.Procedimiento para la elaboración de normas, Higiene de Alimentos y Etiquetado de Alimentos : disposiciones específicas

**UNIDAD IV:** Acuerdo Internacional sobre obstáculos técnicos al comercio

Objetivos

* Aplicar los procedimientos para el estudio, control y prevención de riesgos de productos de interés sanitario a través del Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio sobre obstáculos técnicos al comercio.
* Destacar los procedimientos de elaboración, adopción y aplicación de reglamentos y normas internacionales para minimizar obstáculos técnicos al comercio.
* Relacionar como se realiza la evaluación de la conformidad de productos de interés sanitario en el comercio internacional.
* Identificar las preocupaciones comerciales específicas sobre el control y prevención de riesgos en productos de interés sanitario que se comercializan internacionalmente.
* Reconocer las condiciones necesarias para la aplicación de los obstáculos técnicos al comerciobasado en el código de buena conducta y el trato especial y diferenciado.

### Sistema de contenidos:

Disposiciones generales. Terminología. Elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos. Elaboración, adopción y aplicación de normas. Aplicación de procedimientos de evaluación de la conformidad. Información y asistencia. Trato especial y diferenciado. Instituciones, consultas y solución de diferencias. Instituciones, consultas y solución de diferencias. Grupos de expertos técnicos. Código de buena conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas. Preocupaciones comerciales específicas. Grupo nacional de regulaciones técnicas al comercio.

**Indicaciones para el tema**

**Literatura recomendada**

**Luna Martínez y Col. Calidad y Seguridad en el Comercio. 2012 Actividades**

## Se realizará un resumen de partes del acuerdo, Objetivos y Principios Generales, Cooperación, Facilitación del Comercio, Intercambio de Información, Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio, Transparencia, Disposiciones Finales,disposiciones del codex reconocidas por el acuerdo OTC.

**UNIDAD VI:** Acuerdo Internacional sobre aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias**.**

### Objetivos particulares de la unidad:

1. Profundizar en el manejo de los conceptos de armonización, equivalencia, evaluación de riesgos, nivel adecuado de protección, regionalización y transparencia adoptados por el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias por Cuba en acuerdos de colaboración económica con otros países.
2. Destacar los derechos y obligaciones básicas para aplicar medidas sanitarias y fitosanitarias para minimizar riesgos a la salud humana.
3. Relacionar como se realiza la armonización, equivalencia, regionalización y evaluación de riesgos de productos de interés sanitario en el comercio internacional.
4. Identificar los procedimientos de control, inspección y aprobación establecidos internacionalmente.
5. Reconocer las condiciones necesarias para la administración, aplicación y disposiciones de los Medidas Sanitarias y Fitosanitariasbasado en la consulta, solución de referencias y el tratado especial y diferenciado.

### Sistema de contenidos:

Disposiciones generales. Definiciones. Derechos y obligaciones básicas armonización. Equivalencia. Evaluación del riesgo y determinación del nivel adecuado de protección sanitaria. Adaptación a las condiciones regionales, con inclusión de las zonas libres o de escasa prevalencia de plagas y enfermedades. Transparencia de las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias. Procedimientos de control, inspección y aprobación. Asistencia técnica. Tratado especial y diferenciado. Consultas y soluciones de diferencias. Administración, aplicación y disposiciones finales. Subcomité nacional de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

**Indicaciones para el tema**

**Literatura recomendada**

**Luna Martínez y Col. Calidad y Seguridad en el Comercio. 2012**

1. Pagina Web de la Secretaria Conjunta FAO/OMS <http://www.codexalimentarius.net>
2. Pagina Web de la OMC <http://www.omc.org>

**Actividades**

Realizar un resumen de partes del acuerdo, disposiciones del codex
reconocidas por el acuerdo (SPS) (MSF)

### UNIDAD VII: Registro sanitario de alimentos

### Objetivos particulares de la unidad:

1. Establecer los procedimientos para el registro sanitario de alimentos.
2. Identificar las regulaciones e indicadores establecidos para el registro sanitario de alimentos, alimentos para regímenes especiales, aditivos alimentarios, alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, materias primas de uso alimentario y materiales en contacto con alimentos.

### Sistema de contenidos:

Clasificación de los alimentos. Evaluación técnica: Documentación para la evaluación técnica*.* Fichas técnicas. Certificaciones. Proceso de registro sanitario para alimentos para regímenes especiales*.* Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Fórmula para lactantes. Complementos dietéticos:Alimentos pobres en sodio: Alimentos exentos de Gluten. Alimentos para fines medicinales especiales. Preparados dietéticos para regímenes de control del peso. Aditivos alimentarios, alimentos obtenidos por medios biotecnológicos materias primas de uso alimentario y materiales en contacto con alimentos. Exigencias de etiquetado. Aditivos alimentarios y materiales en contacto con alimentos.

**Indicaciones para el tema**

**Literatura recomendada**

**Luna Martínez y Col. Calidad y Seguridad en el Comercio. 2012**

**Actividades**

### bibliografía.

### Textos básicos

OMC. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Serie de Acuerdos de la OMC.2003

OMC. Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio. Serie de Acuerdos de la OMC.2003

NC ISO/TS 22004:2007 Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos - Orientaciones para la aplicación de la norma NC-ISO 22000:2005.

NC/ISO 22005:2007 Trazabilidad en los alimentos y en la cadena alimentaria − Principios generales y orientación para el diseño y desarrollo del sistema.

Luna Martínez MV y col. Manual de Regulaciones Sanitarias. CENDA 2599/05

FAO OMS Codex alimentarius. Higiene de los alimentos. Textos básicos segunda edición, Roma 2002.

FAO OMS. Establecimiento de sistemas eficaces de inocuidad de alimentos: Foro Mundial de autoridades de reglamentación sobre la inocuidad de los alimentos 12-14 Oct 2005.

Valdés. O y col. Manual de Indicadores para la evaluación Sanitaria de Alimentos, Cosméticos y artículos de aseo personal. IV Taller. Registro, Control y Calidad Sanitaria. CD Memorias CENDA. Dic 2005.

FAO 2002 Sistemas de calidad e inocuidad de alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el Sistema de HACCP. Publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación y el Ministerios de Sanidad y Consumo de España, Roma.

NC ISO/TS 22003:2007 Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan la auditoria y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos

NC/ISO 22000:2005 SGIA – Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

Luna MV y col. El papel del Codex alimentarius en la nutrición e higiene de los alimentos en Cuba. Revista alimentaria No 330:47-50.Marzo 2002, España.

NC/ISO 9000:2005 Sistemas de Gestión de la calidad. Aspectos fundamentales y vocabulario

NC/ISO 17000 Evaluación de la Conformidad. Vocabulario y Principios Generales

* **NC/ISO 220005:2008** Trazabilidad de la cadena alimentaria. Principios generales para el diseño e implantación del sistema.

### Textos complementarios

..

CUBA. Proyecto de Decreto-Ley de inocuidad y Seguridad alimentaria, agosto, 2008 y junio, 2009.

Stuart A. Stochook. Enfoques integrados para la gestión de inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria. Foro Mundial de autoridades de reglamentación sobre inocuidad de alimentos.28-30 enero 2002.

 **NC 108:2008** Norma general para el etiquetado de los productos preenvasados.

**NC 136.2007** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación.

**NC 143:2007** Código de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los alimentos

 **NC 242:2009** Código de Prácticas para la elaboración de alimentos congelados rapidamente.

 **NC 277: 2008** Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias.

**NC 310:2003** Directrices generales sobre declaraciones de propiedades en alimentos.

**NC 312:2003** Directrices sobre etiquetado nutricional.

 **NC 409:2009** Conservas alimenticias. Requisitos sanitarios generales.

**NC 452:2006** Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales.

**NC 453:2006** Alimentación colectiva. Requisitos sanitarios generales.

**NC 454:2006** Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

**NC 455:2006** Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

**NC 456:2006** Equipos y utensilios en contacto con los alimentos. Requisitos sanitarios generales.

**NC 471:2006** Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones.

 **NC 488:2009** Limpieza y desinfección. Procedimientos generales

**NC 492:2006** Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

**NC 493:2006** Contaminantes metálicos en alimentos. Regulaciones sanitarias.

 **NC 512:2008** Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 513:2007** Código de Prácticas de Higiene para Frutas y hortalizas frescas.

 **NC 517:2007** Código de Prácticas de Higiene para el envasado de Frutas y hortalizas frescas.

 **NC 556:2007** Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para alimentos. **(Recomendada)**

 **NC 569:2007** Muestreo de alimentos.

 **NC 570:2007** Análisis de Riesgos en el Sector alimentario.

 **NC 571:2007**, Distribución Exposición y venta de alimentos. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 585:2008** Contaminantes microbiológicos en alimentos ─ Requisitos sanitarios.

 **NC 586:2008** Cereales y granos. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 587:2008** Carne y productos cárnicos. Requisitos sanitarios generales.

**NC 594:2008** Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén.

**NC 604:2008** Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal ─ Requisitos sanitarios generales.

 **NC 633:2008** Repostería, confitería y panificación. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 634:2008** Productos y subproductos de molinería. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 635:2008** Bebidas. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 637:2008** Especias, condimentos y plantas aromáticas.. Requisitos sanitarios generales.

 **NC 650:2008** Principios y Directrices para la Aplicación de la evaluación de Riesgos Microbiológicos

**NC 651:2008** Principios y Directrices para la Gestión de Riesgos Microbiológicos

 **NC 679:2009** Directrices para la Validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos.

 **NC 705:2009** Código de Prácticas de Higiene del Pescado y productos pesqueros

**NC 779:2010** Productos proteínicos de origen vegetal. Requisitos sanitarios generales.

**NC/ISO 15161** Guía para la aplicación de ISO 9001:2000 en la industria de Alimentos y Bebidas

 **Norma CODEX STAND 1-1985** Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, enmendada en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 y 2008.

**CODEX CAC/RCP 39 1993** Código de Prácticas de Higiene de Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los servicios de Comidas para Colectividades

**CAC/RCP 47:2001,** Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados

**CODEX CAC/RCP 361987; Rev.-1-1999, Rev.-2-2001, Rev.-3-2005,** Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a granel

**CODEX** **CAC/RCP 44-1995, EMD.1-2004**, Código Internacional recomendado de Prácticas para el envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas

**CCE. 1999. Directiva 64/433 y 77/99.**Requisitos técnicos-sanitarios para Empresas Cárnicas.

 **CODEX** **CAC/RCP 46:1999** Código de Prácticas de Higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén

Texto Básico del Codex Alimentarius (2005)

**CODEX** **CAC/GL 21-1997** Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos

**CODEX** **CAC/GL 30-1999** Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos

**CODEX** **GL32-1999, Rev. 1-2001** Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

**CODEX** **CAC/GL 2-1985** Directrices sobre etiquetado nutricional

**CODEX STAN 146:1985** Norma General para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados par regímenes especiales

 **CODEX** **CAC / RCP 44-1995, EMD 1-2004** Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas) del Codex Alimentarius

 Codex Alimentarius Manual de procedimientos Decimoséptima Edición. 2008.

**NC ISO/PAS 17001:2006.** Evaluación de la conformidad-Imparcialidad-

 Principios y Requisitos (ISO/PAS 17001: 2005, IDT).

**NC/ISO/PAS17002:2006** Evaluación de la conformidad- Confidencialidad- Principios y requisitos (ISO/PAS 17002:2004, IDT).

**NC ISO/IEC 17024:2005**. Evaluación de la conformidad-Requisitos generales para los organismos que realizan la certificación de personas [ISO/IEC 17024:2003 (Traducción certificada), IDT].

 **NC ISO/IEC 17011:2005.** Evaluación de la conformidad-Requisitos Generales para los organismos de acreditación que realizan la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad [ISO/IEC 17011:2004 (Traducción certificada), IDT].