

XII JORNADAS DE REDES DE INVESTIGACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

El reconocimiento docente: innovar e investigar con criterios de calidad

ISBN: 978-84-697-0709-8



XII JORNADES DE XARXES D'INVESTIGACIÓ EN DOCÈNCIA UNIVERSITÀRIA

El reconeixement docent: innovar i investigar amb criteris de qualitat

Coordinadores

María Teresa Tortosa Ybáñez

José Daniel Álvarez Teruel

Neus Pellín Buades

© **Del texto: los autores**

© **De esta edición:**

Universidad de Alicante

Vicerrectorado de Estudios, Formación y Calidad

Instituto de Ciencias de la Educación (ICE)

ISBN: 978-84-697-0709-8

Revisión y maquetación: Neus Pellín Buades

Actividades prácticas de seguridad alimentaria desarrolladas en terreno. Estrategia de vinculación docente y responsabilidad social

M.P. Arrieta* ; J.P. Vico; G. Aleu; M.R. Rosmini; A.P. Zogbi; G.J. Sequeira

*Facultad de Ciencias Agropecuarias
Universidad Católica de Córdoba, Argentina*

RESUMEN

El desarrollo de estrategias educativas en el área de seguridad alimentaria llevadas a cabo en terreno permite al alumnado conocer la situación real de las empresas del sector alimentario. Al mismo tiempo, como el principal objetivo es satisfacer necesidades reales de una comunidad, el trabajo realizado en terreno tiene un impacto directo sobre la sociedad. En el presente trabajo estudiantes de la asignatura Higiene y Seguridad Industrial de la licenciatura en Tecnología de los Alimentos desarrollaron una lista de chequeo como herramienta de auditoría de inocuidad alimentaria para posteriormente aplicarla en terreno evaluando las fortalezas y debilidades de la herramienta desarrollada. La estrategia docente de combinar las actividades teórico-prácticas con actividades prácticas en terreno permitió al alumnado aplicar los conocimientos teóricos en situaciones reales. Finalmente, el alumnado aprendió a realizar una herramienta de trabajo adaptada a las necesidades del sector conforme a la legislación vigente. Por otra parte, el trabajo se desarrolló en el marco de un proyecto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) donde la vinculación entre docentes de distintas asignaturas permitió obtener una formación académica de excelencia y socialmente responsable, donde las iniciativas interdisciplinarias e interinstitucionales fortalecieron la formación profesional de estudiantes de Tecnología de los Alimentos y Veterinaria.

Palabras clave: Docencia Aplicada en Terreno, Responsabilidad Social Universitaria, Educación Interdisciplinaria, Aprendizaje-Servicio, Inocuidad Alimentaria.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Problema/cuestión

El objeto del presente trabajo fue el desarrollo de una herramienta eficiente para realizar auditorías de inocuidad alimentaria, conocida con el nombre de lista de chequeo o “check list”, y su posterior aplicación en situaciones reales. La lista de chequeo fue desarrollada durante las actividades prácticas por el alumnado matriculado en la asignatura “Higiene y Seguridad Industrial” de la carrera “Licenciatura en Tecnología de los Alimentos” de la “Universidad Católica de Córdoba (Argentina)”.

La estrategia docente utilizada para el desarrollo del trabajo fue enmarcada dentro de un proyecto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) con la finalidad de brindar una participación didáctica, activa y directa al alumnado en empresas del sector alimentario, permitiendo al personal docente observar la evolución del aprendizaje y evaluar las competencias aprendidas por los alumnos y las alumnas durante las clases teóricas y prácticas en situaciones reales.

1.2 Revisión de la literatura

Entre las competencias profesionales y funciones esenciales de salud pública, específicamente en el campo de inocuidad alimentaria, se encuentra el desarrollo de inspecciones y auditorías para realizar el control sanitario de las empresas alimentarias (Davó, Gil-González et al., 2009). La auditoría es el proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias, así como también la evaluación de manera objetiva de las mismas (UNE-EN ISO, 2012). Los y las estudiantes deben adquirir la capacidad para realizar una auditoría de manera apropiada, lo que involucra un conjunto de competencias, habilidades y actitudes necesarias que les permitan desarrollar adecuadamente las funciones y actividades que son propias de un profesional del sector (Benavides, Moya et al., 2006). Los requisitos establecidos en la norma UNE-EN ISO 19011:2012 indican que el personal auditor debe demostrar una serie de conductas durante el desarrollo de la auditoría que se detallan a continuación:

- Conducta ética (imparcial, sincera, honesta, discreta, respetuosa, etc.),
- Mentalidad abierta (con disposición a considerar ideas y puntos de vista alternativos),
- Diplomacia,

- Capacidad de observación,
- Perceptividad para poder comprender las diferentes situaciones de manera consciente,
- Versatilidad. Adaptación a diferentes situaciones,
- Tenacidad orientada hacia el logro de los objetivos,
- Decisión (basada en el análisis y razonamiento lógico),
- Seguridad propia de su trabajo. Capaz de actuar independientemente a la vez que interactúa eficazmente con otros actores y actoras,
- Firmeza. Capacidad de actuar con ética y responsabilidad aún cuando estas acciones puedan causar desacuerdos,
- Abertura a la mejora. Con disponibilidad de aprender de las situaciones,
- Mostrar respeto con la cultura del personal auditado,
- Colaboración con el equipo auditor y el personal auditado.

Todos estos requisitos que el personal auditor debe adquirir son difíciles de evaluar por parte del personal docente si no se observan en la situación de auditoría. Es por ello que surge la necesidad de llevar a cabo las actividades prácticas de auditoría de inocuidad alimentaria en situaciones reales. Sin embargo, por motivos sanitarios y requisitos de los sistemas de gestión de calidad, las empresas del sector alimentario no siempre permiten el ingreso de personal externo a las áreas productivas de la empresa. Dicha situación, muchas veces, dificulta la ejecución de actividades de vinculación Universidad-Empresa.

Por otra parte, hay una tendencia de la sociedad moderna que comienza a pedir cambios en los elaboradores de alimentos y una mayor implicación del entorno empresarial en los problemas sociales. De esta manera, surge el concepto de Responsabilidad Social Empresarial (RSE). La RSE es un término que hace referencia al conjunto de obligaciones y compromisos legales y éticos, tanto nacionales como internacionales que se derivan de los impactos que la actividad de las organizaciones produce en el ámbito social, laboral, medioambiental y de los derechos humanos (Forética, 2006). Esto lleva a los elaboradores a implementar autocontroles sanitarios que permitan garantizar la elaboración de alimentos inocuos.

Por su parte, la universidad tiene impacto directo sobre la formación de los y las estudiantes, su manera de entender e interpretar el mundo, influyendo en la definición

de la ética profesional de cada disciplina y su rol social (Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social- Vicerrectorado de Medio Universitario. Universidad Católica de Córdoba, 2008). Las universidades modernas deben ser conscientes de la necesidad real de la actualización de los programas educativos de acuerdo con la reflexión de responsabilidad social (Vázquez, Aza et al., 2014) y no pueden quedarse alejadas de éste concepto. Las universidades son organizaciones con impactos específicos diferentes a los generados por las empresas, siendo sus principales propósitos la formación humana y profesional (propósito académico) y construcción de nuevos conocimientos (propósito de formación e investigación) (Domínguez Pachón, 2009). Por ello, la universidad debe procurar desde el enfoque de Responsabilidad Social Universitaria (RSU), la gestión socialmente responsable de la formación académica y la pedagogía, propiciando iniciativas interdisciplinarias e interinstitucionales aplicadas en la comunidad (Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social- Vicerrectorado de Medio Universitario. Universidad Católica de Córdoba, 2008). La RSU permite fortalecer la formación académica del alumnado, así mismo establecer equipos docentes interdisciplinarios según la necesidad de cada sociedad objetivo. El aprendizaje-servicio es una metodología pedagógica basada en la experiencia vivencial, en la cual estudiantes, docentes y miembros de una institución comunitaria o pública trabajan juntos para satisfacer una necesidad específica, integrando y aplicando conocimientos académicos. Este esfuerzo se enmarca dentro de una visión más amplia, que es la de fomentar una formación de profesionales que sean socialmente responsables, y que trabajen por la búsqueda de justicia social (Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social- Vicerrectorado de Medio Universitario. Universidad Católica de Córdoba, 2008). Las percepciones y experiencias del alumnado con respecto a la RSU representan una valiosa aportación, permitiendo desarrollar estrategias de sostenibilidad y responsabilidad adaptadas a las necesidades, expectativas y prioridades específicas de una sociedad objetivo, construyendo la base del desarrollo y el bienestar social (Vázquez, Aza et al., 2014).

La proyección social es una función universitaria de transferencia de conocimientos que la Universidad Católica de Córdoba- Argentina ha adoptado como parte constitutiva de su modelo de enseñanza-aprendizaje. Así, se propone que estudiantes y docentes se involucren y contribuyan al desarrollo humano integral de la comunidad en la que la universidad se encuentra inserta, a través de diversas

actividades, proyectos y programas que implican la construcción conjunta de acciones para abordar realidades sociales desde distintas áreas disciplinares (Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social Universitaria- Universidad Católica de Córdoba).

1.3 Propósito.

El presente trabajo ha sido realizado en el marco de un proyecto de RSU de la Universidad Católica de Córdoba: “Implementación de buenas prácticas de fabricación (BPF) aplicadas a la fabricación de chacinados de la localidad de Oncativo”. En dicho proyecto participaron docentes y estudiantes de las carreras de Veterinaria y Licenciatura en Tecnología de los Alimentos. La localidad de Oncativo y la región de influencia cuenta con una identificación muy clara respecto a la calidad en la producción de chacinados logrando un posicionamiento diferencial en la provincia de Córdoba y en el país. Es por ello que la Universidad Católica de Córdoba a través de éste proyecto de RSU se planteó una colaboración con ésta región productiva. Esta colaboración tiene como finalidad diagnosticar e implementar el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos por la normativa vigente, por parte de los establecimientos alimentarios involucrados, e impartir formación al personal manipulador de alimentos. Paralelamente darle la oportunidad al alumnado de conocer una realidad empresarial en continuo desarrollo y crecimiento, donde aplicar los conocimientos aprendidos.

Los propósitos generales del proyecto RSU se detallan a continuación:

- Fortalecer y afianzar los conocimientos teóricos del alumnado de las Carreras de Veterinaria y Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, mediante el desarrollo en terreno de actividades prácticas vinculadas a las cátedras participantes.
- Mostrar al alumnado las distintas realidades productivas del sector alimentario de la región.
- Establecer la vinculación de diversas entidades públicas y privadas, mediante la confección de un convenio marco entre las partes intervinientes en el mismo, en este caso:
 - Universidad Católica de Córdoba con la Municipalidad de la localidad de Oncativo, Córdoba.
 - Universidad Católica de Córdoba con la Dirección Nacional de Alimentos (SAGPyA).

- Favorecer el desarrollo interdisciplinar del personal docente participante, mediante el acompañamiento y seguimiento de las actividades del alumnado involucrado en el proyecto de RSU.
- Transferencia de conocimientos por parte de la universidad a la sociedad a través del aporte directo al sector empresarial.
- Diagnosticar la situación sanitaria del sector y alcanzar la completa implementación de las BPF en los establecimientos de elaboración de chacinados de Oncativo.

El propósito específico por parte de la asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de la Universidad Católica de Córdoba- Argentina fue que el alumnado aprendan a desarrollar una herramienta útil de auditoría de inocuidad alimentaria (lista de chequeo) y que posteriormente la aplique en situaciones reales de auditoría donde los y las estudiantes puedan desempeñar los conocimientos adquiridos en la asignatura y sus aptitudes como futuros profesionales y personal auditor de inocuidad alimentaria.

La hipótesis de trabajo planteada es “La técnica de aprendizaje-servicio podría tener incidencia positiva directa en: i) la calidad de profesionales que la universidad forma en materia de inocuidad alimentaria, ii) integración docente académica interdisciplinaria entre las cátedras de las distintas carreras involucradas y iii) en la sociedad objetivo”.

2. METODOLOGÍA

Esta experiencia de innovación docente tiene como estrategia aplicar la técnica de aprendizaje-servicio en una población objetivo. Por otra parte la conformación del equipo de trabajo docente se realizó con personal docente interdisciplinar, integrantes de distintas cátedras de temáticas relacionadas, y el alumnado matriculado en las distintas asignaturas.

2.1. Descripción del contexto y de los participantes

En el presente proyecto participaron representantes internos y externos, directos e indirectos del proyecto de RSU (Tabla 1). La población objeto de estudio relacionada al propósito específico fueron los alumnos (7) y las alumnas (22) de la asignatura

Higiene y Seguridad Industrial de 3° año de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos del curso 2008 de la Universidad Católica de Córdoba-Argentina, organizados en cinco grupos.

Tabla 1. Participantes del Proyecto RSU: “Implementación de buenas prácticas de fabricación (BPF) aplicadas a la fabricación de chacinados de Oncativo”

Tipo de Participación	Cargo o función (participante)	Institución	Carrera /Asignatura
Interna	Docentes (directos) Estudiantes (indirectos)	Universidad Católica de Córdoba	Licenciatura en Tecnología de los Alimentos Higiene y Seguridad Industrial
Interna	Docentes (directos) Estudiantes (indirectos)	Universidad Católica de Córdoba	Licenciatura en Tecnología de los Alimentos Bromatología II
Interna	Docentes (directos) Estudiantes (indirectos)	Universidad Católica de Córdoba	Licenciatura en Tecnología de los Alimentos Tecnología de Carnes
Interna	Docentes (directos) Estudiantes (indirectos)	Universidad Católica de Córdoba	Veterinaria Bromatología
Interna	Docentes (directos) Estudiantes (indirectos)	Universidad Católica de Córdoba	Veterinaria Tecnología e Inspección de Alimentos
Externa	Personal designado por la Institución	Municipalidad de Oncativo	N/A
Externa	Personal designado por la Institución	Dirección Nacional de Alimentos	N/A

N/A: No aplicable

2.2. Materiales

- Material docente: Apuntes de Cátedra (Sequeira, 2008), Guía de Trabajos Prácticos (Arrieta, 2008) de la asignatura y bibliografía recomendada de la asignatura.
- Equipos informáticos de la sala de informática de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Córdoba.

2.3. Instrumentos

El instrumento desarrollado por los y las estudiantes de de la asignatura Higiene y Seguridad Industrial durante las actividades prácticas fue una lista de chequeo elaborada por bloques, que posteriormente utilizaron para realizar la auditoría.

2.4. Procedimientos

Procedimientos realizados en la cátedra de Higiene y Seguridad Industrial:

- Aprendizaje de los aspectos teóricos de seguridad alimentaria de acuerdo a la legislación vigente durante la clase teórica.
- Elaboración de distintos bloques de una lista de chequeo de inocuidad alimentaria en cada actividad práctica de la asignatura, teniendo en cuenta la legislación vigente.
- Evaluación continua del desarrollo de la lista de chequeo durante las actividades prácticas.
- Presentación de un trabajo final exponiendo las debilidades y fortalezas de la herramienta desarrollada posterior a su aplicación en terreno de campo.

Procedimientos realizados en el marco del proyecto RSU con las distintas cátedras involucradas:

- Participación directa por parte del alumnado en auditorías de inocuidad alimentaria desarrolladas en las distintas empresas elaboradoras de chacinados, acompañado y supervisado por el personal docentes de distintas asignaturas participante del proyecto RSU
- Aplicación de la lista de chequeo de inocuidad alimentarias elaborada durante las prácticas en auditorías desarrolladas en situaciones reales.


3. RESULTADOS

A lo largo del curso, los y las estudiantes aprendieron a desarrollar una lista de chequeo de inocuidad alimentaria durante las actividades prácticas de la asignatura “Higiene y Seguridad Industrial” aplicando los conocimientos adquiridos en las clases teóricas (Tabla 2). Para tal fin, de cada tema teórico se elaboró un bloque de una lista de chequeo. Dichos bloques formaron parte de una lista de chequeo completa de inocuidad alimentaria.

La elaboración de la lista de chequeo de inocuidad alimentaria se llevó a cabo con una continua supervisión y seguimiento por parte de la jefa de trabajos prácticos (JTP) durante todas las actividades prácticas del curso. Al finalizar cada trabajo práctico los y las estudiantes entregaban la lista de chequeo desarrollada al personal docente JTP y durante la semana dicha docente las corregía y entregaba de manera virtual (correo electrónico personalizado con cada estudiante). El principal objetivo de esta estrategia

de comunicación continua entre la docente y el alumnado fue que cada estudiante cuente con la herramienta de auditoría de inocuidad alimentaria apropiada del bloque desarrollado y que consulte dudas, si las tuviese, en la siguiente actividad práctica.

Tabla 2. Cronograma de Actividades Asignatura Higiene y Seguridad Industrial

 <i>Facultad de Ciencias Agropecuarias</i> <i>Licenciatura en Tecnología de los Alimentos</i> <i>Higiene y Seguridad Industrial</i>		Planificación de Cátedra
Actividad	Calendario de Actividades Curso 2008	
Teórico N° 1	Presentación de la asignatura: Higiene y Seguridad Alimentaria.	
Trabajo Práctico N° 1	Búsqueda Bibliográfica. Trabajo sobre Seguridad Alimentaria.	
Teórico N° 2	Higiene y Seguridad Industrial.	
Teórico N° 3	Auditoría de inocuidad alimentaria.	
Trabajo Práctico N° 2	Elaboración de “check list” para auditoría de inocuidad alimentaria.	
Trabajo Práctico N° 3	BPF. Instalaciones y Equipos- Elaboración de “check list”.	
Teórico N° 4	Instalaciones y equipos.	
Trabajo Práctico N° 4	Elaboración de “lay out”. Check list BPF.	
Teórico N° 5	Personal – Operatividad.	
Trabajo Práctico N° 5	Elaboración “check list” Instalaciones y Equipos.	
Teórico N° 6	Limpieza y desinfección.	
Trabajo Práctico N° 6	Trabajo Práctico “check list” Personal – Operatividad.	
Teórico N° 7	Teórico Integrador de repaso.	
Examen	PARCIAL	
Trabajo Práctico N° 7	Elaboración “check list” Limpieza y desinfección.	
Teórico N° 8	Efluentes- Afluentes.	
Trabajo Práctico N° 8	Elaboración “check list” Efluentes-Afluentes.	
Teórico N° 9	Tratamiento de residuos.	
Trabajo Práctico N° 9	Elaboración “check list” Tratamiento de residuos.	
Teórico N° 10	Teórico Control de Plagas.	
Trabajo Práctico N° 10	Elaboración “check list” Control de Plagas.	
Teórico N° 9	Documentación- Inocuidad Alimentaria- Contaminación- Aspectos Reglamentarios.	
Trabajo Práctico N° 10	Trabajo Práctico “check list” Integración.	
Trabajo Práctico N° 11	Resultado implementación “check list”.	
Trabajo Práctico N° 12	Resultado implementación “check list”.	
Examen	PARCIAL	

Examen	EXAMEN FINAL
--------	---------------------

De esta manera, al finalizar el curso todo el alumnado de la asignatura en cuestión (Figura 1-a) obtuvo una herramienta completa y apropiada para realizar auditorías de inocuidad alimentaria, elaborada teniendo en cuenta la normativa vigente. Cada estudiante contó con la libertad de desarrollar de forma libre cada bloque de su lista de chequeo, con la cantidad de ítems y preguntas que ellos y ellas consideraron apropiadas. Así mismo, el alumnado pudo consultar sus dudas en tutorías presenciales y virtuales (por mail), con el personal docente de la asignatura.

Una vez construidos todos los bloques de la lista de chequeo de inocuidad alimentaria se planteó aplicar la herramienta desarrollada en situaciones reales, auditando empresas alimentarias de la región. Para tal fin, los y las estudiantes participaron en el proyecto RSU de “Implementación de buenas prácticas de fabricación (BPF) aplicadas a la fabricación de chacinados de Oncativo”.

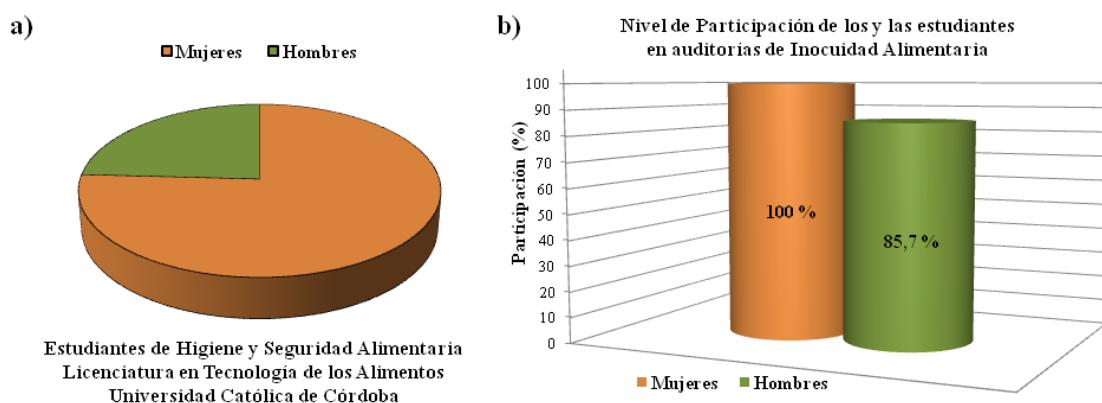


Figura 1. a) Población objetivo de estudio específico separada por género, b) Nivel de participación en la actividad aplicada en terreno separada por género

Uno de los aspectos más positivos de esta experiencia de aprendizaje-servicio ha sido el elevado nivel de participación por parte del alumnado (Figura 1-b). Cabe aclarar, que tan sólo un alumno no asistió a las auditorías desarrolladas en las empresas, debido a que dichas actividades eran fuera del horario lectivo, y el estudiante no pudo asistir por motivos laborales.

Cada uno de los y las estudiantes desarrolló finalmente una presentación de su lista de chequeo, exponiendo las debilidades y fortalezas que encontraron al realizar

auditorías reales de inocuidad alimentaria a modo de autoevaluación. Posteriormente, desarrollaron un documento final adecuado a las necesidades del sector. Durante la exposición de los trabajos finales se evaluaron (apto, parcialmente apto y no apto) aspectos como:

- Importancia para el trabajo,
- Dominio conceptual,
- Asociación a la práctica,
- Atención durante la exposición del resto del alumnado.

Un punto muy positivo fue que no hubo ninguna calificación no apta en ninguno de los aspectos evaluados. Todo el alumnado (100%) demostró una elevada importancia para el trabajo. El 93,1 % de los y las estudiantes demostraron un elevado dominio conceptual de los conceptos teóricos aprendidos durante la asignatura y un 6,9% un dominio parcialmente apto. Se logró un 96,6% de aptitud en asociación a la práctica. Sin embargo, durante la exposición de sus compañeros y compañeras un 20,6% del alumnado fue calificado como parcialmente apto y un 79.4% como apto..

Más del 90% del alumnado clasificó la actividad de auditoría de inocuidad alimentaria aplicada en situaciones reales, enmarcada dentro de un proyecto de RSU, como muy positiva para el proceso de aprendizaje y comprensión de los conceptos teóricos.

4. CONCLUSIONES

A través de la metodología docente planteada en la asignatura Higiene y Seguridad Industrial de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de la Universidad Católica de Córdoba - Argentina, los y las estudiantes además de obtener los conocimientos propios de la asignatura, desarrollaron una herramienta (lista de chequeo) útil para el proceso de aprendizaje y para su posterior aplicación en el ámbito profesional.

La estrategia de aprendizaje-servicio en el marco de un proyecto de Responsabilidad Social Universitaria interdisciplinar permitió traspasar la barrera del concepto de auditoría teórico al concepto teórico-práctico. Así, los y las estudiantes aplicaron los conceptos teóricos aprendidos y la herramienta desarrollada en la actividad práctica en situaciones reales. Del mismo modo, la labor de supervisión y coordinación

de las actividades en terreno, por parte del personal docente con carácter interdisciplinar enriqueció la formación del alumnado. Los resultados obtenidos apuntan a una eficaz comprensión del concepto de auditoría de inocuidad alimentaria por parte del alumnado.

El trabajo desarrollado con carácter socialmente responsable, permitió brindar y obtener una formación académica de excelencia, donde las iniciativas interdisciplinarias e interinstitucionales fortalecieron la formación de futuros profesionales de salud pública en materia de seguridad alimentaria. Al mismo tiempo, la labor interdisciplinar permitió obtener una visión amplia y objetiva del diagnóstico de la situación de la sociedad objetivo, repercutiendo positivamente en el cumplimiento de los objetivos generales del proyecto de Responsabilidad Social Universitaria.

La metodología desarrollada en el presente trabajo se puede extender a otras áreas del conocimiento, donde la estrategia de responsabilidad social, interdisciplinaridad y aprendizaje-servicio se apliquen en una sociedad objetivo para cumplir requisitos específicos del área del conocimiento en el que se enmarquen.

Los autores y las autoras agradecen a la Secretaria de Proyección y Responsabilidad Social- Vicerrectorado de Medio Universitario, de la Universidad Católica de Córdoba, Argentina por el soporte financiero (Proyecto RSU: Implementación de buenas prácticas de fabricación aplicadas a la fabricación de chacinados en Oncativo). A la Dirección Nacional de Alimentos (SAGPyA), al Organismo Regional Intermunicipal de Control (ORIC) de la Municipalidad de Oncativo y a los establecimientos elaboradores de alimentos por su colaboración.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arrieta, M. P. (2008). *Guía de Trabajos Prácticos. Higiene y Seguridad Industrial. Licenciatura en Tecnología de los Alimentos*, Universidad Católica de Córdoba.
- Benavides, F. G., C. Moya, et al. (2006). "Professional competencies in public health." *Gaceta Sanitaria*, 20 (3), pp. 239-243.
- Davó, M. C., D. Gil-González, et al. (2009). "What can be done and by who in Public Health? Professional competencies as a base for the design of University degrees curricula in the European Space for Higher Education." *Gaceta Sanitaria*, 23 (1), pp. 5-12.
- Domínguez Pachón, M. J. (2009). "Responsabilidad Social Universitaria." *Humanismo y Trabajo Social*.

Forética, Ed. (2006). *Gestión y Comunicación de la Responsabilidad Social Empresarial*, Ediciones Cinca.

Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social- Vicerrectorado de Medio Universitario. Universidad Católica de Córdoba (2008). *IV Jornada de Reflexión sobre Responsabilidad Social Universitaria*. Córdoba, Argentina.

Secretaría de Proyección y Responsabilidad Social Universitaria- Universidad Católica de Córdoba. Retrieved 27 de Abril de 2014, from http://www.ucc.edu.ar/portalnuevo/interna_ucc.php?sec=45&pag=999.

Sequeira, G. J. (2008). *Apuntes de Cátedra. Generalidades de Higiene y Seguridad Alimentaria*. Facultad de Ciencias Agropecuarias- Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Universidad Católica de Córdoba.

UNE-EN ISO (2012). *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*.

Vázquez, J. L., C. L. Aza, et al. (2014). "Are students aware of university social responsibility? Some insights from a survey in a Spanish university." *International Review on Public and Nonprofit Marketing*, pp. 1-14.