



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento

DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN, PRESERVACIÓN, Y DESARROLLO DE LA SALUD

Academia

ACADEMIA DE SALUD ANIMAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Programa(s) educativo(s)

LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

Denominación de la unidad de aprendizaje:

INSPECCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
IF255	40	40	80	8

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	NINGUNO
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica		Licenciatura	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller	X	Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

ESPECIALIZANTE SELECTIVA

Perfil docente:

Médico veterinario zootecnista, ingeniero en alimentos o áreas afines con posgrado en el área, dos años de experiencia en el área de inspección de productos de origen animal.

Elaborado por:

MVZ CARLOS FRANCISCO ACOSTA ZUBIETA

Actualizado por:

MVZ CARLOS FRANCISCO ACOSTA ZUBIETA

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
07 JUNIO 2018	08 JUNIO 2023	20 DE JUNIO 2023	30 DE JUNIO DEL 2023

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

En el curso de inspección de alimentos de origen animal se presentan herramientas de apoyo y principios elementales para la vigilancia de los alimentos, verificación y dictaminación durante su preparación, distribución, almacenamiento y comercialización. La legislación en materia de alimentos servirá de guía el momento de aplicación de las metodologías de la inspección, la interpretación de los resultados y la construcción y emisión del dictamen para evaluar la inocuidad de los alimentos en todos los aspectos relacionados con la naturaleza y el origen de la materia prima, procesos, productos, establecimientos, su entorno, entre otros aspectos.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Inspecciona y dictamina alimentos de origen animal en base a las disposiciones regulatorias en la materia con el fin de determinar su aptitud para consumo humano u otro destino.

- Describe las propiedades organolépticas de los alimentos de origen animal no procesados (miel, huevo, pollo, pescados y mariscos)
 - Describe con base en la normatividad las especificaciones de los productos cárnicos, productos envasados y productos importados procesados: presentación, composición, microbiología, conservación y consumo en el comercio.
 - Describe los procesos de trazabilidad de alimentos de origen animal y aplica principios de gestión de calidad e inocuidad.
 - Aplica principios de planes de muestreo como parte de los procesos de inspección de alimentos de origen animal
 - Practica la inspección de alimentos de origen animal no procesados y procesados
- Elabora un dictamen para el alimento inspeccionado

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Aplicar los principios de auditoria en empresas de alimentos, desarrollando planeas de muestreo, programas de calidad, distribución y almacenamiento, además de inspección alimentos rápidos y no procesados.

4. SABERES:

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue las diferentes propiedades de los alimentos relacionadas con las categorías de los productos en el comercio. • Identifica aspectos de los alimentos relacionados con lo establecido en las especificaciones normativas. • Aplica la inspección de los productos de origen animal. • Reconoce características inobjetables o anomalías del producto inspeccionado. • Habilidad para aplicar la normatividad de los alimentos a los resultados de la inspección. • Integración de hallazgos de la inspección. • Redacción del dictamen. • • Comunicación formal a diferentes instancias
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Características de los diferentes alimentos de origen animal • Obtención y/o transformación tecnológica • Inspección de alimentos • Dictamen para el alimento

Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis • Capacidad de evaluación al comparar y contrastar. • Habilidades de expresión oral y escrita. • Desempeño y comportamiento con actitud ética. • Integrar conocimientos de otras disciplinas • Actitud ética. • Gestión de la información • Toma de decisiones basadas en ciencia <p>Trabajo en equipo</p>
-------------------	---

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

<p>Características de los diferentes alimentos de origen animal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos generales: alimento apto para consumo humano y cadenas productivas. • Producción, comercio, consumo, nacional y regional. • Requisitos para comercialización • Principios de alteración y conservación de alimentos. • Categorías en el comercio. • Especificaciones normativas. • Alimentos importados, “novel food”, “fast food”, “convenience food”, junk food <p>Obtención y/o transformación tecnológica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnología para procesamiento de alimentos. • Aditivos alimentarios. • Principales métodos de conservación de alimentos. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Trazabilidad. <p>Inspección de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodología de la inspección general de los alimentos. • Utilización de la evaluación sensorial externa e interna de los alimentos. • Interpretación de los hallazgos de la inspección de los alimentos • Criterios físicos, químicos y biológicos establecidas en la legislación alimentaria • Planes de muestreo • Pruebas de laboratorio para los alimentos. <p>Dictamen para el alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bases para la construcción de un dictamen. • Elementos que conforman el dictamen. • Requisitos oficiales para la venta de alimentos • Significado sanitario de concentraciones violatorias de contaminantes físicos, químicos y biológicos
--

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Presentación de plenarias, prácticas, trabajos de investigación, exposición de trabajos, tareas.
--

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
1. Reporte de evaluación organoléptica de un alimento no procesado	1. Entrega en tiempo y forma
2. Presentar tablas con las formas de conservación oficial de los alimentos en el comercio.	2. Completo (integral) debe incluir esquemas, simbología, descripción de operaciones y control de procesos.
3. Resumen de los principios del deterioro de los alimentos y parámetros actividad del agua, pH, entre otros.	3. Buena presentación
	4. Interpretación de los hallazgos obtenidos de la inspección del alimento con base en la normatividad.

<p>4. Reporte de verificación del cumplimiento de las especificaciones sanitarias en establecimientos que comercializan alimentos de origen animal.</p> <p>5. Plan de muestreo para un alimento de origen animal</p> <p>6. Informe de un estudio de caso para la aplicación de la trazabilidad en un alimento.</p> <p>7. Reporte de práctica con resultados de análisis realizados en laboratorio</p> <p>Entrega de dictámen</p>	<p>5. Argumenta la obtención de muestras del alimento para su análisis en laboratorio</p> <p>6. Fundamentado en la regulación nacional y /o internacional.</p> <p>7. Coherente, relación entre ideas expresadas</p>
--	---

8. CALIFICACIÓN

-	Proyecto semestral.....	40%
-	Examen departamental.....	10%
-	Subproductos.....	50%
	Total.....	100%

9. ACREDITACIÓN

<p>Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el Consejo General Universitario, se requiere:</p> <p>I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y</p> <p>II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.</p>	<p>Periodo extraordinario. De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:</p> <p>I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.</p> <p>II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.</p> <p>III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.</p> <p>Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).</p>
---	--

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

<p>1. Ley General de Salud.</p> <p>2. Ley Federal sobre metrología y normalización.</p> <p>3. Ley Federal de protección al consumidor</p> <p>4. Ley Federal de Sanidad Animal</p> <p>5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud.</p> <p>6. Normas Oficiales Mexicanas de la Secretaría de Salud sobre alimentos de origen animal.(242-SSA1-2009, 159-SSA1-1996, PROY-NOM-212-SSA-2002, 194-SSA1-2004, 130-SSA1-1995)</p> <p>7. Codex Alimentarius. FAO.</p> <p>8. Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en Alimentos. 2004. Análisis Microbiológico en la Gestión de la Seguridad Alimentaria. Libro 7. Microorganismos en Alimentos. Editorial Acribia.</p>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Página electrónica de la SENASICA (www.gob.mx/senasica)
- Página electrónica de COFEPRIS (www.gob.mx/cofepris)
- Página electrónica del Servicio de Inspección e Inocuidad de Alimentos de los Estados Unidos (FSIS) (www.fsis.usda.gov)
- Página electrónica de la Administración de Fármacos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) (www.fda.gov)

11. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

Plataforma moddle
Programas de monitoreo basados manuales de sanasica
Plataforma senasica

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento