

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

CODIGO DE MATERIA SA 107

DEPARTAMENTO SALUD PÚBLICA

CODIGO DE DEPARTAMENTO SA

CENTRO UNIVERSITARIO CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS

CARGA HORARIA **TEORIA** 42

PRACTICA 42

TOTAL 84

CREDITOS 9

TIPO DE CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL LICENCIATURA

PREREQUISITOS

SA 106

OBJETIVO GENERAL

QUE EL ALUMNO CONOZCA LOS PRINCIPIOS DE SEGURIDAD EN LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS Y LAS CONSECUENCIAS DE LA FALTA DE SU APLICACIÓN

OBJETIVOS ESPECIFICOS

QUE EL ALUMNO TENGA SUFICIENTE INFORMACIÓN SOBRE:

- A) CONCEPTOS EMPLEADOS EN LA DISCIPLINA
- B) LA EPIDEMIOLOGÍA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS Y EL IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO QUE PRODUCEN
- C) LAS FUENTES Y MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON AGENTES MICROBIANOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS
- D) LOS PROCESOS EMPLEADOS EN LA DESCONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- E) LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- F) LAS PRÁCTICAS E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- G) LA INFRAESTRUCTURA SANITARIA REQUERIDA PARA PRODUCIR, PROCESAR, ALMACENAR Y COMERCIALIZAR ALIMENTOS
- H) LA DISPOSICIÓN DE DESECHOS Y EL CONTROL DE FAUNA NOCIVA

CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

INTRODUCCIÓN

- LA EPIDEMIOLOGÍA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS Y SU IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO
- 1.- FUENTES Y MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
 - 1.1 CONCEPTOS
 - 1.2 CONTAMINACIÓN MICROBIANA
 - 1.3 CONTAMINACIÓN QUÍMICA
 - 1.4 CONTAMINACIÓN FÍSICA
- 2.- PROCESOS DESCONTAMINANTES DE ALIMENTOS
 - 2.1 LAVADO
 - 2.2 DESINFECCIÓN
 - 2.3 PASTEURIZACIÓN
 - 2.4 COCCIÓN
 - 2.5 IRRADIACIÓN

3.- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

3.1 CONSERVACIÓN EN FRÍO

3.2 CONSERVACIÓN EN CALIENTE

3.3 CONSERVACIÓN POR ADITIVOS QUÍMICOS

3.4 CONSERVACIÓN POR ATMÓSFERAS MODIFICADAS Y CONTROLADAS

4.- EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

4.1 ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR

4.2 HIGIENE Y HÁBITOS PERSONALES

4.3 PRÁCTICAS DE MANEJO

5.- INFRAESTRUCTURA SANITARIA

5.1 EDIFICIO

5.2 INSTALACIONES

5.3 EQUIPO

5.4 UTENSILIOS

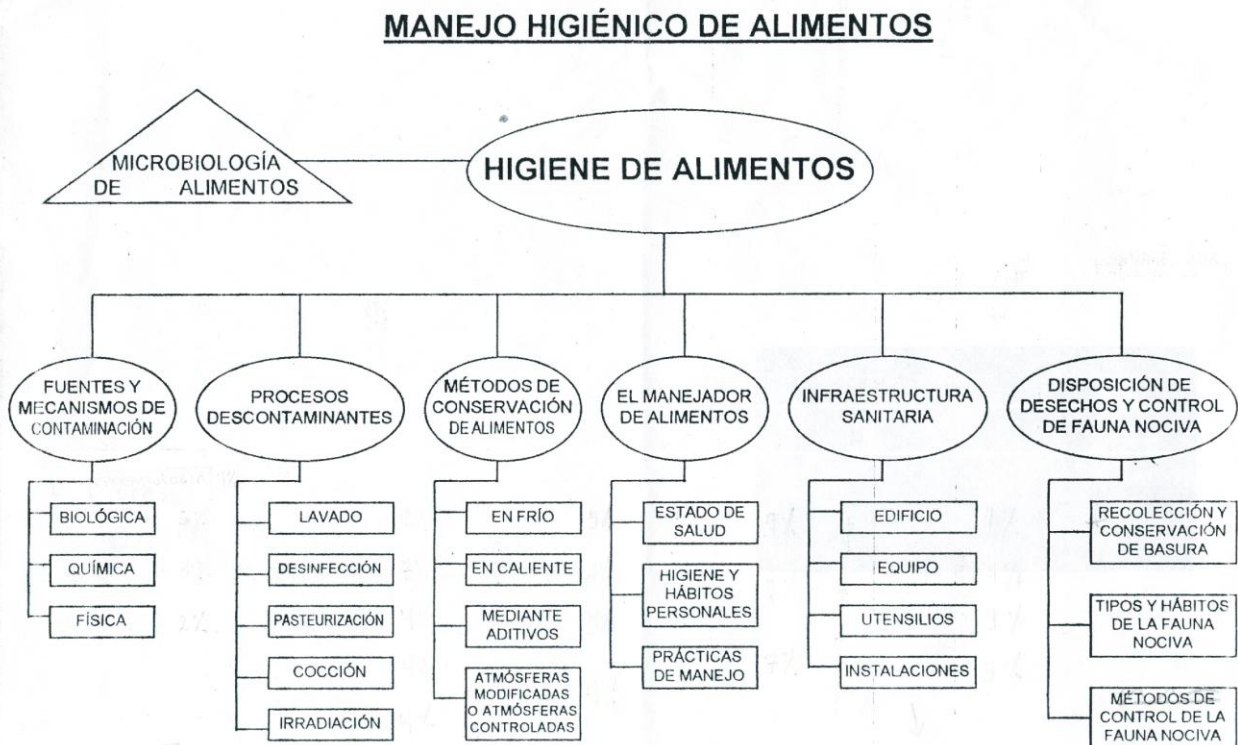
6.- DISPOSICIÓN DE DESECHOS Y CONTROL DE FAUNA NOCIVA

6.1 MANEJO DE DESECHOS

6.3 TIPOS Y HÁBITOS DE LA FAUNA NOCIVA

6.4 CONTROL DE FAUNA NOCIVA

ESTRUCTURA CONCEPTUAL



BIBLIOGRAFIA BASICA

<u>AUTOR</u>	<u>LIBRO TEMA</u>	<u>EDITORIAL</u>
RAY, B.	FUNDAMENTAL FOOD MICROBIOLOGY	CRC PRESS, 1996
Mc SWANE	ESSENTIALS OF FOOD SAFETY AND SANITATION	PRENTICE HALL, 1998
MARRIOTT, N.G.	PRINCIPLES OF FOOD SANITATION	AN ASPEN PUBLICATION, 1999
LOKEN, J.K.	THE HACCP FOOD SAFETY MANUAL	JOHN WILEY & SONS, INC., 1995
LUND, B.PARKER, GOULD	THE MICROBIOLOGICAL SAFETY AND QUALITY OF FOOD	AN ASPEN PUBLICATION, 2000
FARBER.J.M. AND TOOD,C.D.	SAFE HANDLING OF FOODS	MARCEL DEKKER, 2000

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

REVISTAS CIENTÍFICAS ESPECIALIZADAS:

JOURNAL OF FOOD PROTECTION
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY
FOOD MICROBIOLOGY
JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY
FOOD TECHNOLOGY
FOOD REVIEW

ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- EXPOSICIONES AUDIOVISUALES
- REVISIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS Y DE DIVULGACIÓN
- DISCUSIONES GRUPALES
- VISITAS A ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN Y EXPENDEN ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACION PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS DURANTE EL CURSO DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, PERMITIRÁ QUE EL EGRESADO DE LA CARRERA DE MEDICINA VETERINARIA CUENTE CON LOS ELEMENTOS CONSIDERADOS EN SU PERFIL PARA:

- 1.- APLICAR LOS CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS PREVISTOS EN LAS NORMAS PARA LA CONSERVACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CALIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS E INSUMOS PECUARIOS, PARA SALVAGUARDAR LA SALUD DEL HOMBRE Y DE LOS ANIMALES E INTERVENIR EN EL DISEÑO DE POLÍTICAS DE COMERCIALIZACIÓN.
- 2.- PARTICIPAR EN LOS PROGRAMAS DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA MEDIANTE LA EDUCACIÓN PARA LA SALUD, PREVENCIÓN DE LAS ZONOSIS, DE LA HIGIENE Y PROTECCIÓN DE ALIMENTOS, PARA SALVAGUARDAR LA SALUD DEL HOMBRE.
- 3.- PARTICIPAR EN LA INVESTIGACIÓN Y DIFUSIÓN DEL DESARROLLO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO EN SALUD PÚBLICA VETERINARIA Y SALUD ANIMAL.

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.

CONOCIMIENTOS SOBRE:

- ENFERMEDADES ASOCIADAS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y FACTORES QUE CONTRIBUYEN EN SU PRESENTACIÓN
- FUENTES Y MECANISMOS POR LOS CUALES LOS ALIMENTOS SON CONTAMINADOS POR AGENTES MICROBIANOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS
- PROCESOS EMPLEADOS EN LA DESCONTAMINACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- PROCEDIMIENTOS Y PRÁCTICAS HIGIÉNICOS QUE NOS PERMITEN OBTENER ALIMENTOS INOCUOS
- SOBRE LA INFRAESTRUCTURA SANITARIA Y SU HIGIENIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN Y EXPENDEN ALIMENTOS
- LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y CONTROL DE FAUNA NOCIVA

APTITUDES

EL ALUMNO ESTARÁ CAPACITADO PARA:

- IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN MICROBIANA, QUÍMICA Y FÍSICA QUE SE PRESENTAN A TRAVÉS DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA Y SABRÁ COMO EVITARLOS
- APLICAR PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS PARA LA CONSERVACIÓN CORRECTA DE ALIMENTOS Y DESTRUCCIÓN DE AGENTES MICROBIANOS PRESENTES EN ELLOS
- ADIESTRAR A MANEJADORES DE ALIMENTOS EN LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DEL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

MODALIDADES DE EVALUACION

PARA ACREDITAR LA MATERIA, EL ALUMNO DEBERÁ CUBRIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS

- 1.-HABER ASISTIDO MÍNIMO AL 80% DE LAS SESIONES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS
- 2.-PRESENTAR LOS EXÁMENES PARCIALES
- 3.-PRESENTAR UN EXAMEN DEPARTAMENTAL
- 4.,. PRESENTAR UN PRODUCTO FINAL
- 5.-PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS SIGUIENTES:
 - A) DISCUSIÓN GRUPAL
 - B) REVISIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS
 - C) ELABORACIÓN Y ENTREGA DE SUBPRODUCTOS O TAREAS

CALIFICACIÓN

A.- EVALUACIÓN ORDINARIA (RENDIMIENTO EN EL CURSO)

LA CALIFICACIÓN SE OTORGARÁ CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS EVALUATORIOS QUE SE SEÑALAN A CONTINUACIÓN

- | | |
|---|-----|
| 1.- EXÁMENES PARCIALES..... | 50% |
| 2.- EXAMEN DEPARTAMENTAL..... | 10% |
| 3.- PRODUCTO TERMINAL..... | 20% |
| 4.- PARTICIPACIÓN EN SESIONES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS (INCLUYE SUBPRODUCTOS O TAREAS)..... | 20% |
- B).- EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA: SE REALIZARÁ EN FORMA ESCRITA Y COMPRENDERÁ LA TOTALIDAD DEL PROGRAMA. LA CALIFICACIÓN DEL EXAMEN EXTRAORDINARIO SE PROMEDIARÁ CON LA DEL RENDIMIENTO EN EL CURSO PARA OTORGAR LA CALIFICACIÓN FINAL.

FECHA DE ACTUALIZACION: 22 DE FEBRERO DE 2002

PARTICIPANTES: DR. RICARDO ALANIZ DE LA O
DRA. ANGÉLICA LUIS JUAN MORALES