



**UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
RECTORADO
OFICINA DE DESARROLLO ACADEMICO, CALIDAD Y ACREDITACION**

**Facultad de Biología
Escuela Profesional de Medicina Veterinaria**

SILABO 2021-I

I. DATOS ADMINISTRATIVOS:

1) Asignatura	: Control de Calidad e Inocuidad de los Alimentos
2) Código	: MV-0711
3) Naturaleza	: Teórico/Práctico
4) Condición	: Obligatorio
5) Requisito	MV-0510.
6) Nro. de créditos	: Tres
7) Nro. de horas	: Teóricas: 01, Practica 02
8) Semestre Académico	: 2021 - I
9) Docente	: MVZ. César Catalino Condori Chipana
10) Correo institucional	: cesar.condori@urp.edu.pe

II. SUMILLA

Curso perteneciente al área de Formación Profesional Especializada. Curso de naturaleza teórico-práctico que tiene como objetivo proporcionar a la población alimentos inocuos y de calidad nutritiva. Abarca temas tales como: responsabilidad de la profesión Médico Veterinaria sobre la Higiene Alimentaria, detección y determinación del origen y tipos de adulteración en los alimentos, relación de la Salud Pública Veterinaria en la prevención y control de las toxiinfecciones y de las zoonosis de origen alimentario. Desarrolla sensibilidad ante impactos que alteran la calidad de los alimentos y que afectan al medio ambiente. Está constituido de 4 unidades de aprendizaje: Legislación sanitaria en el Perú, Gestión para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, Higiene e inspección de los alimentos, Control de calidad de los alimentos y Enfermedades transmitido por los alimentos.

III. COMPETENCIAS GENERICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA:

- Comportamiento ético
- Autoaprendizaje

IV. COMPETENCIAS ESPECIFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA:

- Soluciona problemas de medicina veterinaria

V. DESARROLLA EL COMPONENTE:

- De investigación y responsabilidad social

VI. LOGRO DE ASIGNATURA:

Al término de los estudios de la asignatura el alumno valorara la responsabilidad de la Profesión Médico Veterinaria sobre la higiene e inspección de los alimentos de origen animal, determinando su aptitud a través de las normas sanitarias nacionales e internacionales y justifica la relación de la Salud Publica Veterinaria en la prevención y control de las zoonosis de origen alimentario; demostrando orden en la presentación en formato digital.

VII. PROGRAMACION DE CONTENIDOS

Unidad 1: Introducción, Base legal Sanitaria de los Alimentos	
Logro de aprendizaje: Interioriza el Concepto de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos de Consumo Humano. Interpreta las Normas Sanitarias referidas a los alimentos. Determina la inspección de los alimentos. Identifica los atributos del Inspector Sanitario, demostrando orden en la presentación en formato digital	
Semana	Contenido
1	<ul style="list-style-type: none">• Descripción del contenido del Curso, Salidas de Campo y Evaluaciones
2	<ul style="list-style-type: none">• Bases Generales para Normativa en el Perú.• Interpretación del contenido de las Normas. Descripción del espíritu de las Normas y sus Principios Básicos
3	<ul style="list-style-type: none">• Reglamento Sanitario de Faenamiento de Animales del Ministerio de Agricultura,• D.S.015-2012-AG.Ley de Inocuidad de los Alimentos-D.I.1062• Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria-D.S. 004-2011-AG• Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.• D.S. 007-98-SA. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos D.S.034-2008-AG.Guia para la Elaboración del Informe Técnico.• Código de Buenas Prácticas de Higiene para la Carne del CODEX Alimentario
4	<ul style="list-style-type: none">• Monitoreo y retroalimentación• Evaluación de logro

Unidad 2: Gestión para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos	
Logro de aprendizaje: Analiza la cadena alimentaria y los principios de seguridad alimentaria, aplicando el plan de sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control	
Semana	Contenido
5	<ul style="list-style-type: none">• SALIDA DE CAMPO CENTRO DE BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO.• Visita a las Instalaciones del Camal .Reconocimiento de la Infraestructura, equipos, maquinarias y personal técnico
6	<ul style="list-style-type: none">• Concepto y Principio de la Seguridad Alimentaria. Pirámide de la Inocuidad Alimentaria .Importancia de la Seguridad Alimentaria en Centro de Beneficio
7	<ul style="list-style-type: none">• Descripción del Plan Modelo .Desarrollo del Análisis de Riesgo y puntos críticos de control (HACCP)• Examen Practico Oral

8	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoreo y retroalimentación • Evaluación de logro
---	--

Unidad 3: Inspeccion e Higiene de los alimentos.

Logro de aprendizaje: Internaliza la aplicación de normas de Bioseguridad de mataderos mediante tecnicas de inspeccion y supervision sanitarias aplicando las reglas sanitarias

Semana	Contenido
9	<ul style="list-style-type: none"> • Plan Modelo de la seguridad alimentaria en mataderos y mercados públicos. • Desarrollo y aplicación de la Norma ISO 22000
10	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto de Higiene de los Alimentos. Inspección sanitaria de camales. • Desarrollo del código de Prácticas de Higiene de la carne. Aplicar los articulados de las normas sanitarias para inspección de alimentos en la visita de campo • Bioseguridad de los mataderos. • Reconocimiento de los puntos de riesgo de contaminación bacteriológica durante el proceso de faena y disposición final de los alimentos.
11	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoreo y retroalimentación • Evaluación de logro

Unidad 4: Control de la calidad de los Alimentos

Logro de aprendizaje: Justifica la importancia del control de calidad de los alimentos, evalua los alimentos de origen animal decidiendo si son aptas para el consumo humano mediante las herramientas del control de calidad

Semana	Contenido
12	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de Calidad de los Alimentos. • Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos. • Las siete herramientas básicas para el control de la calidad, • Determinación de los caracteres organolépticos del alimento. • Aplica la norma de calidad de alimentos: ISO 22000, BPM, POES y trazabilidad.
13	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos del Sistema Nacional de Control de los Alimentos. • Enfermedades transmitidas por los Alimentos. Sintomatología de las • Enfermedades más frecuentes transmitidas por el consumo de alimentos • Contaminados
14	<ul style="list-style-type: none"> • Informe técnico de la visita de campo virtual
15	<ul style="list-style-type: none"> • EXPOSICION DE TEMAS DE INVESTIGACION MONOGRAFICA DE ETAs • EXPOSICION MODELO PLAN HACCP
16	MONITOREO Y RETROALIMENTACION Y EVALUACION DE LOGRO
17	EVALUACION SUSTITUTORIA CON PRODUCTO FINAL: RUBRICA

VIII. ESTRATEGIAS DIDACTICAS

Aula invertida, aprendizaje colaborativo, disertación
 Trabajo monográfico
 Informe
 Trabajo practico
 Nota de participación
 Glosario colaborativo
 Estudio de caso
 Portafolio

Exposición virtual
Pregunta previa
Aprendiendo a partir de pregunta
Interpretando una diapositiva
Redactando bitácora

IX. MOMENTOS DE LA SESION DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad no presencial desarrollara actividades sincrónicas (que los estudiantes realizaran al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo. La metodología del aula invertida organizara las actividades de la siguiente manera:

Antes de la sesión

Exploración: Pregunta de reflexión vinculada con el contexto

Problematización: Conflicto cognitivo de la unidad, otros

Durante la sesión

Motivación: Bienvenida y presentación del curso, otros

Presentación: PPT en forma colaborativa, otros

Practica: Resolución individual de un problema, resolución colectiva de un problema, otros

Después de la sesión

Evaluación de la unidad: Presentación del producto.

Extensión/Transferencia: Presentación en digital de la resolución individual de un problema

X. EVALUACION

La modalidad no presencial se elevara a través de productos que el estudiante presentara al final de cada unidad. Los productos son la evidencia de logros de aprendizaje y será evaluados a través de rubricas cuyo objetivo es calificar el desempeño de los estudiantes de manera objetiva y precisa.

Retroalimentación. En esta modalidad no presencial la retroalimentación se convierte en aspecto primordial para el logro de aprendizaje. El docente devolverá los productos de la unidad realizados la retroalimentación respectiva

UNIDAD	INSTRUMENTOS	PORCENTAJE
I	Rubrica	15%
II	Rubrica	20%
III	Rubrica	25%
IV	Rubrica	40%

XI. RECURSOS

- Equipos: Computadora, laptop, Tablet, celular.
- Materiales: Apunte de clases del docente, separata de problemas, lecturas, videos
- Plataformas: Flipgrid, Simulaciones PhET, Kahoot, Thatquiz, Geogebra.

XII. REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

BÁSICA

- Diccionario de la Industria de la carne. José Manuel Guillé Pérez (2002)Editorial: México UAA.

- Microbiología de los Alimentos: Fundamentos Ecológicos para garantizar y comprobar la integridad (Inocuidad y Calidad) Microbiología de los Alimentos-Davis A.A.Mossel, Corry B. Strujijk-Editorial Acribia-2003
- Código de Prácticas de Higiene para la Carne CAC/RCP 58/Año 2005.FAO/OMS
- Estrategia de Calidad en la Industria de Alimentos para el siglo XXI –Luis Arróspide. Editorial Acribia -2004
- Manual de Procedimiento CODEX ALIMENTARIUS 14ava. Edición – 2005
- Propuesta para mejorar la Eficiencia de un Sistema de Gestión de Calidad,Seguridad e Inocuidad de una empresa que produce tapas Corona y envases metálicos en contacto con alimentos – Concha Gonzalez-Editorial Lima 2016-Tesis.
- Modelo para implementar un Plan HACCP para el Centro de Beneficio FRILISAC - Lima PERU 2008- Dr. César Condori Ch.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas – MINSA-PERU-1998.
- Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto.MINAGRI-PERU-2012
- Manual de Inspección de los Alimentos basada en el riesgo.- FAO/OMS 2008
- Manual de Investigación y control de brotes Epidemiológicos para el nivel local. OGE (Oficina General de Epidemiología) –Año 2003

COMPLEMENTARIAS

- Ley del trabajo de profesional Médico Veterinario Ley N° 31151 (Congreso de la República)
- Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Investigación Científica y Estudios Avanzados. DS N°051-2021-PCM
- LEY DE Inocuidad de Alimentos. DL 1062-2008. LIMA-PERU

- Código de Prácticas de Higiene para la carne CAC/RCP 58/2005 CODEX ALIMENTARIUS.
- Importancia del muestreo de alimentos para un correcto análisis-Dr. Sergio Cornejo- Universidad de CHILE
- Zoonosis y Enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales .Pedro N. Acha-OPS/OMS- 3ra. Edición -Año 2001
- Alimentos y Nutrición (Bromatología Aplicada a la Salud) – Rolando Salinas – Editorial El Ateneo - 1998
- Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos . Publicación conjunta FAO/OMS
- Higiene e Inspección de carnes . Autor Benito Moreno García – Editorial ZARAGOZA –ESPAÑA- Año 2009.
- Higiene, Inspección y Control de los Alimentos. FAO/OMS-

WEBGRAFÍAS

- Tratamiento Tecnológico y Conservación del Alimento
<http://www.elerqonomista.com/alimentos/calidad>
- Métodos Oficiales de análisis de Alimentos
<http://www.cdt-alimentacion.net/metodosoficiales.php/>
- Seguridad Alimentaria y legislación de alimentos
<http://www.aesa.msc.es/aesa/webaesa>