



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

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

SILABO 2023-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 : 2023 - I
- 9) Docente : MVZ. MSc. Ornela Chávez Inagaki
- 10) Correo institucional : ornela.chavez@urp.edu.pe

II. SUMILLA

Curso perteneciente al área de Formación Profesional Especializada. Curso de naturaleza teórico-práctico que tiene como objetivo proporcionar a los alumnos conocimientos en relación a los alimentos inocuos y de calidad nutritiva. Abarca temas tales como: responsabilidad de la profesión de Médico Veterinario 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 transmitidas 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 Pública 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">Revisión del contenido del Curso, conformación de grupos, actividades prácticas y evaluaciones.Conceptos generales de Inocuidad de los alimentos.
2	<ul style="list-style-type: none">Papel del Veterinario en el control de alimentos.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">Autoridades competentes en Inocuidad de alimentos y sus funciones.D.S.015-2012-AG. Ley de Inocuidad de los Alimentos-D.I.1062.Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria-D.S. 004-2011-AG.
4	<ul style="list-style-type: none">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. Guía para la Elaboración del Informe Técnico.Monitoreo y retroalimentaciónEvaluación 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">Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto del Ministerio de Agricultura.Reconocimiento de la Infraestructura, equipos, maquinarias y personal técnico.
6	<ul style="list-style-type: none">Código de Buenas Prácticas de Higiene para la Carne del CODEX Alimentario. 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).
8	<ul style="list-style-type: none">Monitoreo y retroalimentaciónExamen Parcial
Unidad 3: Inspección e Higiene de los alimentos	
Logro de aprendizaje: Internaliza la aplicación de normas de Bioseguridad de mataderos mediante técnicas de inspección y supervisión 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 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, evalúa 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. • Norma de calidad de alimentos: ISO 22000, BPM, POES y trazabilidad.
13	<ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades transmitidas por los Alimentos, generalidades. • Factores que influyen en el desarrollo de la flora microbiana en los alimentos. • Sintomatología de las enfermedades más frecuentes transmitidas por el consumo de alimentos Contaminados.
14	<ul style="list-style-type: none"> • Nociones Básicas en Toxicología de los Alimentos. • Avances de Trabajo grupal
15	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición de temas de Investigación Monográfica de ETAs
16	<ul style="list-style-type: none"> • Monitoreo y retroalimentación y evaluación de logro. • Examen Final
17	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación sustitutoria con producto final.

VIII. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

- Aula invertida, aprendizaje colaborativo, disertación.
- Exposición oral.
- Ejemplos, solución de problemas y revisión de tareas.
- Preguntas con retroalimentación.
- Revisión de logros obtenidos en los informes, con observaciones y comentarios.
- Cuantificación de los logros obtenidos en los informes grupales.
- Trabajo monográfico
- Trabajo práctico
- Nota de participación

IX. MOMENTOS DE LA SESION DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad presencial desarrollará actividades sincrónicas (que los estudiantes realizarán al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo).

La metodología del aula invertida organizará las actividades de la siguiente manera:

Al iniciar 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.
- **Práctica:** 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. EVALUACIÓN

La modalidad presencial se elevará a través de productos que el estudiante presentará al final de cada unidad. Los productos son la evidencia de logros de aprendizaje y será evaluados a través de rúbricas cuyo objetivo es calificar el desempeño de los estudiantes de manera objetiva y precisa.

La asistencia es obligatoria. La inasistencia a las mismas no debe exceder al 30% (Art. 53 del Estatuto de la URP).

Retroalimentación: En la modalidad presencial, la retroalimentación se convierte en un aspecto primordial para el logro de aprendizaje. El docente devolverá los productos de la unidad realizados con su respectiva retroalimentación.

UNIDAD	INSTRUMENTOS	PORCENTAJE
I, II	Rubrica de videos	10%
IV	Rúbrica de exposición	30%

Tipo de Evaluación	N° de Evaluaciones	Nombre de Evaluación	%	Nota	Actividad
Teoría	1	Examen teórico	10	20	Evaluación teórica
Teoría	3	Cuestionario	20	20	Evaluación parcial
Teoría	1	Examen final	20	20	Evaluación Final
Práctica	1	Proyecto	30	20	Exposición y gigantografía
Práctica	1	Trabajo Práctico	10	20	Avances de proyecto
Práctica	2	Trabajos de investigación	10	20	Elaboración de videos
	1	Sustitutorio (opcional)		14	Examen escrito sustitutorio

El examen sustitutorio tendrá un valor máximo de 14 puntos y podrá sustituir una evaluación teórica, parcial o final, o la nota de un video, pero no la elaboración de proyecto.

Estará disponible al finalizar la última unidad del curso para los estudiantes que hayan reprobado o no hayan rendido una evaluación escrita dentro de la fecha correspondiente.

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 González-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 – MINSAs-Perú-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.elergonomista.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>