

## UNIDAD N° 34 INOCUIDAD DE ALIMENTOS 2014

### I. IDENTIFICACION

- Nombre del curso : Inocuidad de Alimentos. KU N° 34
- Horas semanales : 2 hrs.
- Créditos : 4 crs
- Días : Miércoles
- Horario : 11:00 a 12:50 h. Sala 3
- Profesor encargado : Pilar Oviedo Hannig
- Prof. Participantes : Javiera Cornejo, Anita Soto, Lisette Lapierre

### II. DESCRIPCION

El Espacio K “Medicina Preventiva y Salud Pública Veterinaria” está formado por cuatro unidades denominadas:

- Unidad N° 32. “Salud pública veterinaria”
- Unidad N° 33. “Gestión ambiental”
- Unidad N° 34. “Inocuidad de los alimentos”
- Unidad N° 35. “Control y aseguramiento de calidad de alimentos”

La Unidad N° 34, en conjunto con la Unidad N° 35, desarrolla la siguiente competencia:

**Competencia N° 3 Profesional**, que demuestra “Dominio sobre procedimientos para asegurar la calidad de los alimentos de consumo humano”, cuyo Objetivo es “Aplicar normas técnicas y legales para el control sanitario y participar del control de calidad de alimentos de origen animal, en las etapas de producción, transporte, manipulación, procesamiento, almacenamiento y comercialización”.

### III. OBJETIVO GENERAL

La Unidad N° 34 es un curso integrador de conocimientos, que persigue capacitar al estudiante para enfrentar situaciones relativas al control de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

### IV. OBJETIVOS ESPECIFICOS/LOGROS DE APRENDIZAJE

- Legislación, administración y control de alimentos en el ámbito nacional e internacional.
- Factores asociados a la conservación, transporte y comercialización de alimentos.
- Conocer y comprender el rol del médico veterinario en la protección de los alimentos
- Conocer y comprender el sistema de protección de los alimentos en Chile
- Conocer la legislación nacional e internacional que regula la inocuidad de los alimentos
- Conocer e identificar los factores que influyen en la supervivencia y proliferación de microorganismos en los alimentos
- Identificar y valorar los peligros químicos, físicos y biológicos de los alimentos
- Distinguir las enfermedades transmitidas por los alimentos

## V. COMPETENCIAS

Dominio sobre procedimientos para asegurar la calidad de los alimentos de consumo humano

## VI. PROGRAMA

Información en u-cursos

## VII. METODOLOGIA Y MEDIOS

Los contenidos se impartirán en forma de clases expositivas y a través de la presentación de seminarios elaborados por los estudiantes, con apoyo de profesores.

Mediante la plataforma U-cursos ([www.u-cursos.cl](http://www.u-cursos.cl)), se entregará información de apoyo a los diferentes tópicos tratados.

La asistencia a las actividades de seminarios es 100%. En tanto el resto de las actividades considera un 75% mínimo para aprobar. La justificación de ausencias debe hacerse ante los organismos pertinentes.

## VIII. EVALUACION

Se realizará dos pruebas parciales (35% c/u) y un seminario (30%).

La evaluación del seminario será individual y estará definida por:

- Contenido y presentación del documento escrito = 40%
- Exposición, defensa y discusión del trabajo = 40%
- Co-evaluación por los miembros del grupo (anónima) = 20%

Deberán rendir la prueba recuperativa todos aquellos estudiantes con nota final inferior a 4,0 (Prueba 1, Prueba 2, Seminario y prueba integrativa) y aquellos que tengan menos de 4,0 en la Prueba integrativa

Por instrucciones de la Dirección de Escuela de Pregrado, el procedimiento a seguir en el caso que un estudiante no asista a pruebas programadas para su Unidad será el siguiente:

1. Si un estudiante falta a una prueba parcial, deberá presentar el justificativo correspondiente en la Secretaría de Estudios, en el plazo (48 horas de producida la inasistencia) y forma previstos para ello.
2. En el caso que la Secretaría de Estudios apruebe el justificativo, la nota de la Prueba Integrativa reemplazará la nota de la prueba no rendida. Luego de efectuada la Prueba Integrativa no habrá más alternativas de recuperar pruebas no rendidas.
3. El estudiante que no se presente a la Prueba Integrativa y justifique esta inasistencia en Secretaría de Estudios, deberá rendir la Prueba Recuperativa, que reemplazará, si esto fuese necesario, ambas notas (Integrativa y Recuperativa)
4. Cabe señalar, que la inasistencia a la Prueba Recuperativa es una situación inaceptable. En el caso que existan razones atendibles y verificables, por las que no pudo rendirla, puede pedir que su situación sea evaluada por la Dirección de Escuela, para lo que deberá presentar en Secretaría de Estudios la documentación de respaldo y elevar la respectiva solicitud detallando claramente la exigencia académica que no rindió y el motivo de la inasistencia. La Dirección de Escuela se guarda el derecho de aceptar o rechazar su solicitud.
5. Frente a la inasistencia a otras actividades obligatorias, como: pruebas cortas, seminarios, etc., el docente tiene las atribuciones de establecer las medidas que estime convenientes, las que deben informarse a los estudiantes al inicio del curso.

**IX. BIBLIOGRAFIA**

1. ICMSF. Ecología microbiana de los alimentos Tomos 1 y 2. 1985. Ed. Acribia.
2. ICMSF. Microorganismos de los alimentos Tomos 1 y 2. Ed. Acribia.
3. ICMSF. Microbiología de los alimentos 7. 2004. Ed. Acribia.
4. Mossel, D.A.A. Moreno García, B. Microbiología de los Alimentos, 1994
5. Moreno, B. Higiene e Inspección de Carnes, 1991.
6. Eley, R. Intoxicaciones Alimentarias de Etiología Microbiana, 1992