

**ESPACIO CURRICULAR K
MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA VETERINARIA**

**UNIDAD N° 35
CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
2022**

I. IDENTIFICACION

- Nombre de la unidad : Control y aseguramiento de la calidad de los alimentos
- Tipo : Profesional
- Carácter : Obligatoria
- Semestre : IX
- Horas semanales : 5 hrs.
- Días y horario : Viernes mañana de 11:30 a 13:00 h y tarde de 14:30 a 16:00 h
- Profesor encargado : Pilar Oviedo
- Prof. Colaboradores : Javiera Cornejo, José Luis Arias, Hugo Núñez, Santiago Urcelay
- Prof. Invitados : Marcelo Ulloa; Hugo Schenone, Elías Becerra; Ivonne Lozano; Andrea Rivera
- Ayudantes : Francisco Mena (Francisco.mena@ug.uchile.cl)
Nicolás Rodríguez (Nicolás.rodriguez.c@ug.uchile.cl)

II. DESCRIPCIÓN

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”

III. COMPETENCIAS

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

- **“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”.**

IV. OBJETIVO GENERAL

La Unidad N° 35 es un curso integrador de conocimientos, que persigue capacitar al estudiante para enfrentar situaciones relativas al control y tecnología aplicadas a productos de origen animal y sistemas de aseguramiento de la calidad de los alimentos.

V. OBJETIVOS ESPECÍFICOS (LOGROS)

Al finalizar el curso, los alumnos serán capaces de:

- Identificar los riesgos o peligros asociados a la cadena de producción de alimentos
- Valorar la importancia que tiene el análisis microbiológico de los alimentos
- Conocer los criterios del muestreo para el análisis microbiológico de alimentos.
- Conocer y valorar los factores de riesgo y algunos procesos tecnológicos asociados a:
 - Carne y productos cárnicos
 - Leche y sus derivados
 - Productos hidrobiológicos
 - Aves y huevos
- Conocer tópicos avanzados en control y tecnologías aplicadas a productos de origen animal
- Valorar las consecuencias de aplicar: Sistema de prerrequisitos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Valorar la aplicación Procedimientos de sanitización (SOP – SSOP) en la elaboración de alimentos
- Conocer el Sistema análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP)

Contribución a las competencias genéricas:

- Capacidad para realizar actividades que requieren la utilización de tecnologías de la información y comunicación
- Capacidad de comunicación oral y escrita mediante la edición de informes escritos y su exposición oral
- Capacidad para identificar, analizar y resolver problemas
- Capacidad para el trabajo en equipo
- Reconoce las consecuencias éticas del ejercicio profesional
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

VI. METODOLOGÍA Y MEDIOS

Los contenidos se impartirán en forma de clases con modalidad híbrida y virtual según el docente, las cuales serán grabadas y quedarán a disposición de los estudiantes, como video en la plataforma de YouTube Favet a Distancia. Además, la presentación quedará como PDF en la plataforma U-cursos. En los casos que los profesores estimen conveniente, también se subirá material complementario.

Existirá un paso práctico con inscripción voluntaria, pero de asistencia obligatoria a aquellos que se inscriban.

Mediante la plataforma U-cursos (www.u-cursos.cl), se entregará información permanente respecto al desarrollo del curso, actividades, material de apoyo, etc.

VII. EVALUACIÓN

Se realizarán controles (Pruebas de desarrollo corto) una vez terminado cada capítulo del curso (10 capítulos). Las preguntas de los controles serán enviadas mediante la plataforma ucursos y respondidas por grupo. Estos grupos se conformarán por afinidad, para respetar las redes de trabajo que han sido generadas durante este período de pandemia. Se destinarán 48 h hábiles para responder el cuestionario. Estos controles tendrán una ponderación de un 50%. Además tendrá una coevaluación que tendrá una ponderación del 25%.

La tercera evaluación corresponde a la prueba integrativa que se realizará de manera presencial, la cual tendrá una ponderación de un 25%.

Deberán rendir una prueba recuperativa todos aquellos estudiantes con promedio final inferior a 4,0 o menor a 4,0 en la prueba integrativa. Este prueba, tiene una ponderación del 30% de la nota final y se reprueba el curso con esta última menor a 4,0.

VIII. JUSTIFICATIVOS

Si un/a estudiante no pudiese rendir alguno de los controles, deberá comunicarse con los ayudantes (copia a ambos) de la asignatura para establecer una alternativa a esa evaluación. Se debe seguir el conducto regular para la justificación de las evaluaciones en secretaria de estudios.

IX. CALENDARIZACIÓN

Se subirá a Ucursos

X. BIBLIOGRAFÍA

1. ICMSF. Ecología microbiana de los alimentos Tomos 1 y 2. 1985. Ed. Acribia.
2. ICMSF. Microorganismos de los alimentos Tomos 1 y 2. 1985. Ed. Acribia.
3. ICMSF. Microbiología de los alimentos 7. 2004. Ed. Acribia.
4. ICMSF. El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos 1991. Ed. Acribia.
5. Mossel, D.A.A. Moreno García, B. Microbiología de los Alimentos, 1994
6. Mortimore, S. Wallace, C. HACCP: Enfoque práctico, 1994
7. Moreno, B. Higiene e Inspección de Carnes, 1991.
8. Alais, Ch. Ciencias de la leche, 1985.
9. Eley, R. Intoxicaciones Alimentarias de Etiología Microbiana, 1992
10. <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/default.htm>
11. http://www.redsalud.gov.cl/portal/url/page/minsalcl/g_proteccion/g_alimentos/reglamento_sanitario_alimentos.html Decreto 106 Modificación Reglamento Sanitario de los Alimentos (23 abril 2009). Reglamento Sanitario de los Alimentos (actualizado mayo 2008)
12. <http://www.efsa.europa.eu/> European Food Safety Authority (EFSA) is the keystone of European Union (EU) risk assessment regarding food and feed safety. In close collaboration with national authorities and in open consultation with its stakeholders, EFSA provides independent scientific advice and clear communication on existing and emerging risks.
13. <http://www.eufic.org/> El Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC) es una organización sin fines de lucro que proporciona información científica sobre la seguridad y calidad alimentaria y la salud y nutrición a los medios de comunicación, a los profesionales de la salud y la nutrición, a los educadores y a los líderes de opinión, de una forma que la pueden entender los consumidores.
14. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>
15. <http://www.codexalimentarius.net/>
16. <http://www.rlc.fao.org/>
17. <http://www.redsalud.gov.cl/>