

PROGRAMA DE CURSO, PREGRADO FAVET 2025

I. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR	
Nombre asignatura	KU35_Control y Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos ▾
Nivel en que se imparte	IX Semestre ▾
Requisitos	KU34_Inocuidad de los Alimentos ▾
Horas directas semanales	5
Horas indirectas semanales	4
Horario de clases	Lunes 14:30 a 17:20 Miércoles 11:00 a 12:50
Sala	Lunes A ▾ Miércoles A ▾
Coordinador/a General	Pilar Oviedo
Académicos/as participantes	Pilar Oviedo José Luis Arias Victor Marambio Ekaterina Pokrant Aldo Maddaleno Ricardo Riquelme Elías Becerra Hugo Schenone Marcelo Ulloa Roberto Becerra Andrea Rivera Michel Leporati Constanza Avello
Contacto Coordinador/a General	poviedo@uchile.cl
¿Cómo contactar a el/la coordinador/a?	Correo

II. PROPÓSITO

La Unidad Nº 35 es un curso integrador de conocimientos, cuyo principal propósito es 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.

III. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta asignatura está ubicada en el ciclo pre-profesional en el noveno semestre de la carrera. Durante el semestre se abordan temáticas relacionadas con la epidemiología y los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Además del procesamiento y distribución de productos de origen animal, considerando la normativa vigente, para asegurar la calidad de los alimentos.

Esta Unidad habilita al egresado para abordar con criterio integrador los problemas de salud y del ambiente en su génesis y como sus efectos son determinantes para la salud pública.

IV. COMPETENCIA ESPECÍFICA

La Unidad Nº 35, en conjunto con la Unidad Nº 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”.

V. COMPETENCIAS GENÉRICAS

Capacidad para realizar actividades que requieran 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 DOCENTE

Los contenidos se impartirán como clases presenciales o híbridas, según el profesor, con transmisión simultánea a una sala espejo (A) y quedará, siempre, disponible como PDF en la plataforma U-cursos. En los casos que los profesores estimen conveniente, también se subirá material complementario.

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

VII. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

RA Nº1: Analizar la epidemiología de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) para priorizar medidas de prevención y control

Criterios de evaluación:

1. Identificar los riesgos o peligros asociados a la cadena de producción de alimentos
2. Reconocer la relevancia del análisis microbiológico de los alimentos
3. Identificar los criterios del muestreo para el análisis microbiológico de alimentos
4. Identificar los factores de riesgo y algunos procesos tecnológicos asociados a la producción de alimentos de origen animal y sus derivados

RA Nº2: Analizar las etapas relacionadas con el procesamiento y distribución de productos de origen animal, considerando la normativa vigente, para asegurar la calidad de los alimentos

1. Identificar las consecuencias de aplicar un sistema de prerrequisitos,
2. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
3. Conocer los diversos actores dentro del sector público y privado

VIII. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN (DESCRIPCIÓN)

La evaluación se hará con 2 pruebas parciales más una prueba integrativa (25%).

Deberán rendir una prueba recuperativa todos aquellos estudiantes con promedio final inferior a 4,0 o una nota inferior a 4,0 en la prueba integrativa. Esta prueba recuperativa tiene una ponderación del 30% de la nota final.

Se reprueba el curso con nota final menor a 4,0.

Tipo de Evaluación	RA por evaluar	Fecha	Ponderación
Prueba 1	RA1	28 abr 2025	50%
Prueba 2	RA2	9 jun 2025	50%
Cálculo final			100% = 75% del curso
Evaluación integrativa (25%)	RA1 y RA2	30 jun 2025	25%
Evaluación recuperativa (30%)	RA1 y RA2	7 jul 2025	30%

IX. REGLAS DEL CURSO

Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Decreto Universitario N°006127, de 30 de marzo de 2007

Artículo 19

La asistencia a las actividades curriculares teóricas podrá ser controlada por el profesor y exigir hasta un mínimo de 75% de asistencia. Las actividades curriculares prácticas o seminarios tendrán una asistencia obligatoria del 100%.

Artículo 22

La inasistencia a las evaluaciones que no sean debidamente justificadas por el/la estudiante, serán calificadas con la nota mínima 1,0 (uno coma cero). Las evaluaciones parciales no rendidas y debidamente justificadas, serán reemplazadas por una prueba integrativa. En aquellos casos en que el/la estudiante no haya rendido las evaluaciones parciales o integrativa (según corresponda) será sometido a una prueba recuperativa especial, la que tendrá el carácter de integrador y la calificación obtenida en ella, reemplazará la nota de las evaluaciones pendientes.

Para más consultas sobre el reglamento pueden visitar el siguiente enlace:

<http://www.veterinaria.uchile.cl/pregrado/carrera/normativas-y-orientaciones/reglamento-pregrado-FAVET>

Reglamento Específico y Plan de Estudios del Grado de Licenciado(A) en Ciencias Veterinarias y Pecuarias y Título de Médico Veterinario(A)

Decreto Universitario N°006128, de 30 de marzo de 2007

Artículo 19

*En caso de un promedio final inferior a 4,0, el estudiante tendrá oportunidad de una evaluación recuperativa, que tendrá un valor de 30% de la nota final, por lo que el promedio final será considerado el 70% de dicha nota final. Si el estudiante no alcanza la nota de aprobación, reprobará la unidad, curso, módulo, práctica o internado correspondiente. **La nota de la prueba integrativa deberá ser igual o superior a 4,0; en caso contrario el estudiante deberá dar la prueba recuperativa.***

Para más consultas sobre el reglamento pueden visitar el siguiente enlace:

<https://veterinaria.uchile.cl/pregrado/carrera/normativas-y-orientaciones/reglamento-mv-favet>

X. BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA (incluye material audiovisual)

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/>

XI. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (incluye material audiovisual)

1. Reglamento Sanitario de los Alimentos Decreto 977_96 Actualización Julio 2022

XII. EJES DE CONOCIMIENTO

1. Epidemiología de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
2. Etapas relacionadas con el procesamiento y distribución de productos de origen animal

XIII. PROGRAMACIÓN

Fecha	Modalidad de la clase	Tema	Actividades de la clase (Metodología)	Criterio de evaluación	Docentes participantes	Bibliografía (N° y páginas)
10 mar 2025	Sólo presencial ▾	Sesión Inaugural	Clase expositiva ▾	RA1	Pilar Oviedo	
12 mar 2025	Sólo presencial ▾	Conservación de alimentos por altas temperaturas	Clase expositiva ▾	RA1	Francisco Mena	
17 mar 2025	Sólo presencial ▾	Conservación de alimentos por bajas temperaturas	Clase expositiva ▾	RA1	Francisco Mena	
19 mar 2025	Sólo presencial ▾	Formación del huevo	Clase expositiva ▾	RA1	José Luis Arias	
24 mar 2025	Sólo presencial ▾	Tecnología del huevo	Clase expositiva ▾	RA1	Elías Becerra	
26 mar 2025	Sólo presencial ▾	Faenamiento e inspección de reses (1)	Clase expositiva ▾	RA1	Hugo Schenone	
31 mar 2025	Sólo presencial ▾	Faenamiento e inspección de reses (2)	Clase expositiva ▾	RA1	Hugo Schenone	
2 abr 2025	Sólo presencial ▾	Faenamiento e inspección de aves (1)	Clase expositiva ▾	RA1	Marcelo Ulloa	
7 abr 2025	Sólo presencial ▾	Faenamiento e inspección de aves (2)	Clase expositiva ▾	RA1	Marcelo Ulloa	
9 abr 2025	Sólo presencial ▾	Bienestar animal e inocuidad de alimentos	Clase expositiva ▾	RA1	Roberto Becerra	

14 abr 2025	Sólo presencial ▾	Caracterización del sector pesquero en Chile Cuantificación de recursos	Clase expositiva ▾	RA1	Andrea Rivera	
16 abr 2025	Sólo presencial ▾	Tecnología e Inspección de productos hidrobiológicos	Clase expositiva ▾	RA1	Andrea Rivera	
21 abr 2025	Sólo presencial ▾	Química y Microbiología leche	Clase expositiva ▾	RA2	Pilar Oviedo	
23 abr 2025	Sólo presencial ▾	Tecnología leche	Clase expositiva ▾	RA2	Pilar Oviedo	
28 abr 202...	Sólo presencial ▾	Prueba 1	Prueba ▾	RA1	Pilar Oviedo y Ayudantes	
30 abr 2025	Sólo presencial ▾	Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos	Clase expositiva ▾	RA2	Victor Marambio	
5 may 2025	Sólo presencial ▾	Actividad Práctica (ETA)	Actividad practica ▾	RA2	Victor Marambio	
7 may 2025	Sólo presencial ▾	El rol de los piensos en la inocuidad alimentaria; potenciales peligros y buenas prácticas en la alimentación animal	Clase expositiva ▾	RA2	Ekaterina Pokrant/Aldo Maddaleno	
12 may 2025	Sólo presencial ▾	Laboratorios de Servicio: FARMAVET	Clase expositiva ▾	RA2	Aldo Maddaleno	
14 may 2025	Sólo presencial ▾	Laboratorios de Servicio: LIA	Clase expositiva ▾	RA2	Ricardo Riquelme	

26 may 2025	Sólo presencial ▾	Aseguramiento de la calidad en la industria de alimentos.	Clase expositiva ▾	RA2	Ivonne Lozano?	
28 may 2025	Sólo presencial ▾	Aseguramiento de la calidad en la industria de alimentos.	Clase expositiva ▾	RA2	Ivonne Lozano?	
2 jun 2025	Sólo presencial ▾	Análisis de Riesgo	Clase expositiva ▾	RA2	Constanza Avello?	
4 jun 2025	Sólo presencial ▾	CERES Seguridad Alimentaria	Clase expositiva ▾	RA2	Michelle Leporati	
9 jun 2025	Sólo presencial ▾	Prueba 2	Prueba ▾	RA2	Pilar Oviedo	
30 jun 2025	Sólo presencial ▾	Prueba Integrativa	Prueba ▾	RA1 y RA2	Pilar Oviedo	
7 jul 2025	Sólo presencial ▾	Prueba Recuperativa	Prueba ▾	RA1 y RA2	Pilar Oviedo	