

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA CIENCIA DE LA CARNE (INSPECCION SANITARIA DE ANIMALES DE ABASTO.)

CODIGO DE MATERIA SA-102

DEPARTAMENTO SALUD PÚBLICA

CODIGO DE DEPARTAMENTO SA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS

CARGA HORARIA **TEORIA** 21

PRACTICA 63

TOTAL 84

CREDITOS 7

TIPO DE CURSO CURSO -TALLER

NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL LICENCIATURA

PREREQUISITOS MV 107. MV 109

ACADEMIA : ACADEMIA DE HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FECHA DE ELABORACIÓN : AGOSTO DE 1998
ÚLTIMA MODIFICACIÓN: AGOSTO DE 1999

ELABORARON Y MODIFICARON: DR. AGUSTÍN RAMIREZ ALVAREZ
BIOL. CARLOS ALBERTO CAMPOS BRAVO
DR. EFRAÍN PEREZ TORRES

OBJETIVO GENERAL

Que el alumno adquiera los conocimientos y habilidades para efectuar una inspección sanitaria completa de animales de abasto y conozca todos los aspectos involucrados con el proceso de obtención de la carne.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer la importancia de la calidad e inocuidad de los alimentos, principalmente de la carne.
- Conocer los principales cambios bioquímicos que se presentan en la transformación músculo - carne.
- Conocer la importancia del aspecto higiénico-sanitario de cada una de las fases del proceso de matanza.
- Aprender las técnicas regulares y especiales de inspección ante- y postmortem de bovinos, equinos, cerdos, ovinos, caprinos y aves.
- Reconocer e interpretar los hallazgos anatomopatológicos encontrados en la inspección sanitaria de animales de abasto.
- Emplear la sistemática médica como base para establecer el dictamen sobre aptitud para consumo humano de carne y tejidos comestibles provenientes de animales inspeccionados.
- Aplicar el sistema de análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos en el proceso de obtención de la carne.
- Conocer los principios y los sistemas de clasificación comercial de la carne.

CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

- 1.- PROTECCIÓN ALIMENTARIA Y LA INDUSTRIA DE LA CARNE
 - 1.1.- LA SALUD PÚBLICA VETERINARIA Y LOS PROGRAMAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
 - 1.2.- ALIMENTO APTO PARA CONSUMO Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
 - 1.3.- IMPORTANCIA Y MARCO JURÍDICO DE LA INDUSTRIA DE LA CARNE

- 2.- EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN ANIMAL – CARNE
 - 2.1.- DEFINICIÓN Y ESPECIES DE ANIMALES DE ABASTO
 - 2.2.- COMPOSICIÓN, ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL MÚSCULO ESQUELÉTICO
 - 2.3.- PROCESOS POSTMORTALES DE LA MUSCULATURA

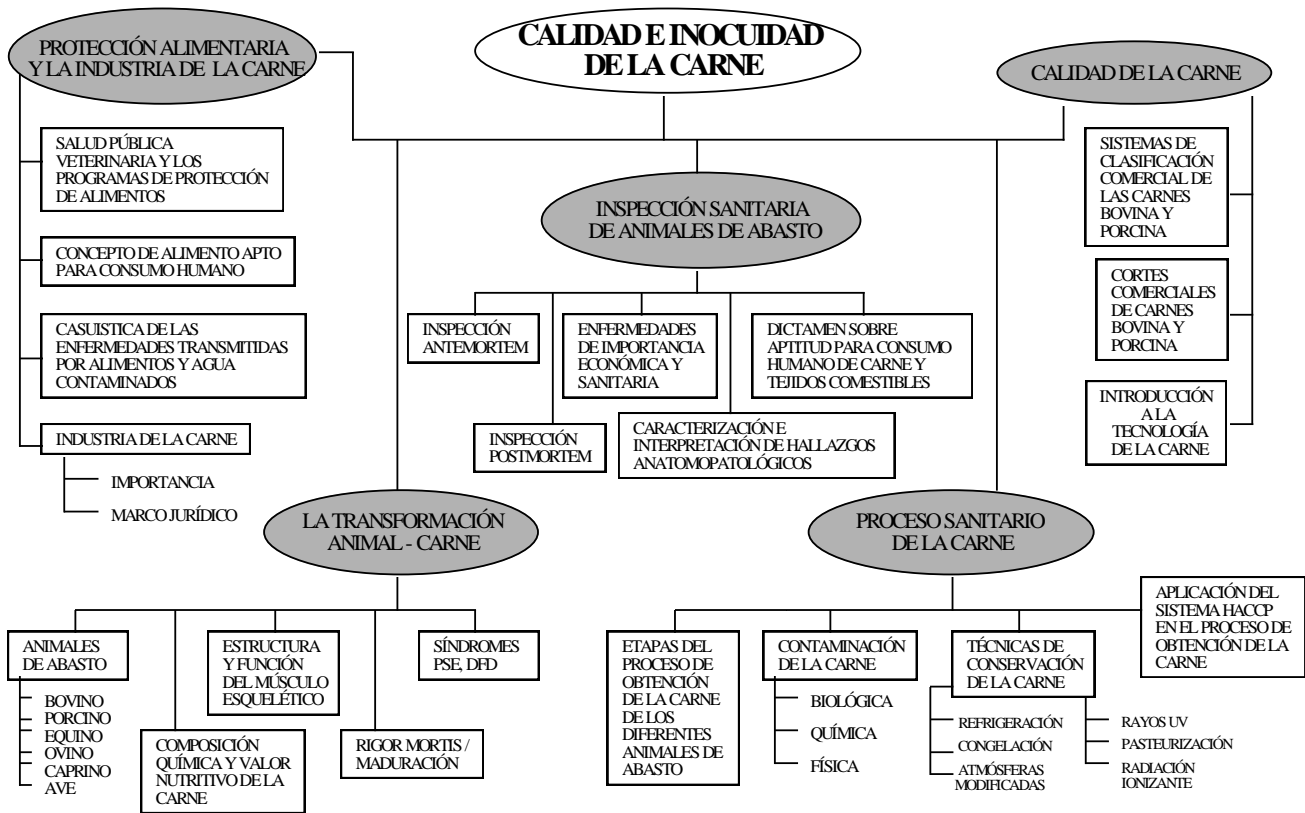
- 3.- INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DE ABASTO
 - 3.1.- SISTEMÁTICA MÉDICA EN LA INSPECCIÓN ANTE Y POSTMORTEM
 - 3.2.- ENFERMEDADES DE IMPORTANCIA ECONÓMICA Y SANITARIA
 - 3.3.- CARACTERIZACIÓN E INTERPRETACIÓN DE HALLAZGOS ANATOMOPATOLÓGICOS

- 4.- PROCESO SANITARIO DE LA CARNE
 - 4.1.- ASPECTOS HIGIÉNICO-SANITARIOS EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE LA CARNE DE LAS DIFERENTES ESPECIES DE ABASTO.
 - 4.2.- TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE
 - 4.3.- APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

- 5.- CALIDAD DE LA CARNE
 - 5.1.- FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD DE LA CARNE
 - 5.2.- SISTEMAS DE CLASIFICACIÓN COMERCIAL DE LAS CARNES BOVINA Y PORCINA
 - 5.3.- CORTES COMERCIALES DE CARNE BOVINA Y PORCINA

ESTRUCTURA CONCEPTUAL

CIENCIA DE LA CARNE
(INSPECCIÓN SANITARIA DE ANIMALES DE ABASTO)



BIBLIOGRAFIA BASICA

AUTOR	LIBRO TEMA	EDITORIAL
Prärdl, Oscar y col.	Tecnología e higiene de la carne.	Acribia 1994.
Libby, A. James	Higiene de la carne	Continental, 1981. Interamericana, Mc Graw Hill 1989.
Gracey, J.E.	Higiene de la carne	
Preuss, Bodo	Fundamentos de la Inspección de carnes.	Acribia, 1991.
Grossklaus, Dieter	Inspección sanitaria de la carne de ave	Acribia, 1979.
Bremner, A.S.	Higiene e Inspección de carne de ave	Acribia, 1977.
Paltripieri, Gaetano	Obtención de carne	SEP, Trillas, 1990.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

AUTOR	LIBRO TEMA	EDITORIAL
Smith, W.J. y col.	Atlas en color de Patología Porcina	Interamericana, Mc. Graw Hill. 1990.
Blowey, R.W. y col.	Atlas en color de Patología de Ganado Vacuno.	Interamericana, Mc. Graw-Hill. 1992.
Randall, C.J.	Color Atlas of Diseases of the domestic Fowl & Turkey.	Iowa State University Press -1985.
Infante Gil, J. Y col.	A color Atlas of Meat Inspection.	Wolf, 1990.
Wiggins, Geoffrey S.	Atlas a color de Inspección de carnes y aves de corral.	Year Book Medical Publishing, 1976.

ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

El alumno estará capacitado para :

- Efectuar una inspección reglamentaria ante y postmortem de animales de abasto.
- Reconocer e interpretar los hallazgos anatomopatológicos en vísceras y canales de animales inspeccionados.
- Aplicar la metodología científica (sistemática médica) para la emisión de dictámenes sobre aptitud para

CARACTERISTICAS DE LA APLICACION PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

La inspección sanitaria de animales de abasto es una actividad profesional de gran impacto en Salud Pública y en Salud animal, puesto que por ley se deben inspeccionar todos los animales destinados a consumo humano.

La aplicación profesional requiere de conocimientos básicos en anatomía, microbiología, higiene, patología entre otras, que se conjuntan en las actividades por desarrollar que incluye : técnicas de inspección ante y postmortem, Interpretación de hallazgos anatomopatológicos, reconocimiento de riesgos e identificación de puntos críticos de control en el proceso de obtención de la carne, controles sanitarios en rastros. Además se deben tener las bases científico-técnicas para determinar grados de calidad y de rendimiento en que se basan los sistemas de clasificación comercial de la carne.

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.

El curso integra conocimientos de disciplinas básicas en actividades prácticas del ejercicio profesional en inspección de carnes. Se adquirirán conocimientos especializados sobre patologías de animales de abasto, lesiones y su significado sanitario, bases para emisión de dictámenes, sistema HACCP, valoración de riesgos microbianos y toxicológicos asociados a carne contaminada, anatomopatología aplicada de animales proveedores de carne, programas de higiene y control sanitario en rastros.

Se generará la aptitud de inspeccionar en forma regular y especial a bovinos, cerdos, equinos, caprinos, ovinos y aves y de mantener programas de control y vigilancia sanitarios en rastros.

El curso aborda situaciones de ética profesional relacionadas con las decisiones sobre decomisos y dictamen sobre aptitud para consumo humano de carne y vísceras de animales enfermos, relacionando criterios de riesgo a consumidores, análisis costo-beneficio, riesgo-beneficio.

MODALIDADES DE EVALUACION

EXÁMENES	30 %
PRÁCTICAS	30 %
TAREAS	10 %
PRODUCTO TERMINAL	20 %
ASISTENCIAS	10 %

