

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA

HIGIENE Y TECNOLOGIA DE LA CARNE

CODIGO DE MATERIA

SA108

DEPARTAMENTO

SALUD PUBLICA

CODIGO DE DEPARTAMENTO

SP

CENTRO UNIVERSITARIO

C.U.C.B.A.

CARGA HORARIA

TEORIA

63Hrs

PRACTICA

42 Hrs

TOTAL

105Hrs

CREDITOS

11

TIPO DE CURSO

TEORICO-PRACTICO

NIVEL DE FORMACION PROFESIONAL

LICENCIATURA

PREREQUISITOS

PS103

ACADEMIA:

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: JUNIO DE 2002

ELABORO: DR. EFRAIN PÉREZ TORRES

OBJETIVO GENERAL

PROPORCIONAR AL ESTUDIANTE LOS ELEMENTOS BÁSICOS QUE DEFINEN A LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, LA TECNOLOGÍA E HIGIENE EN EL PROCESO DE SU ELABORACIÓN Y LOS REQUISITOS DE SANIDAD E INOCUIDAD COMO VARIABLES PARA ESTABLECER EL DICTAMEN DE APTITUD PARA CONSUMO HUMANO.

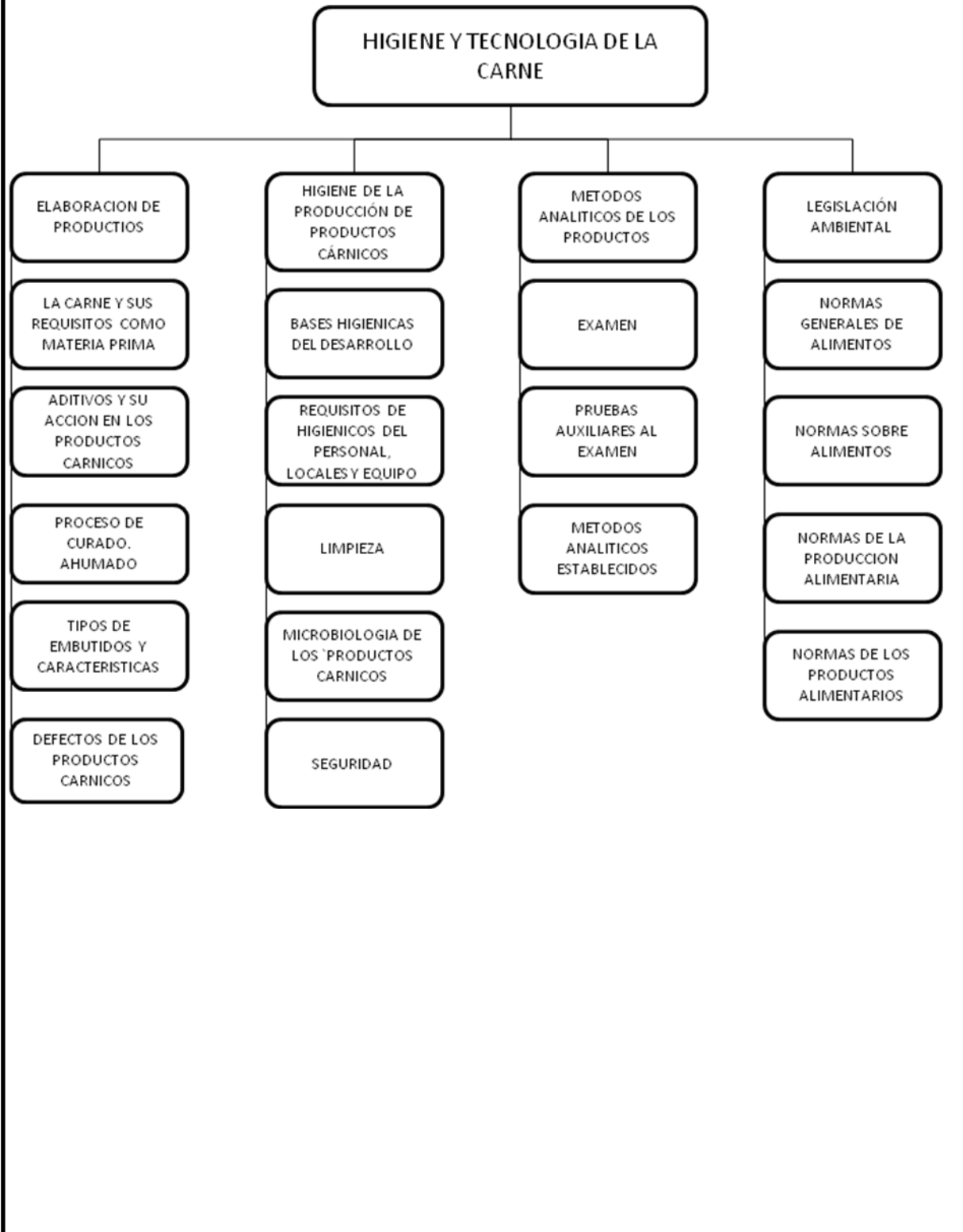
OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. CONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS Y TECNOLÓGICOS DE LA CARNE COMO MATERIA PRIMA, EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS CÁRNICOS Y SOBRE EL PRODUCTO FINAL.
2. RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS PARTICULARES QUE DISTINGUEN A LOS CÁRNICOS ENTRE SI Y LAS DIFERENCIAS QUE EXISTEN ENTRE LOS PROCESOS DE SU ELABORACIÓN.
3. CONOCER LAS ESPECIFICACIONES SANITARIAS SEÑALADAS EN LA NORMATIVIDAD NACIONAL Y LAS QUE ESTABLECE EL *CODEX ALIMENTARIUS* RESPECTO A LOS MICROORGANISMOS Y ADITIVOS PERMITIDOS EN LA FABRICACIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS CÁRNICOS.
4. CONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS ELEMENTOS TECNOLÓGICOS E INSTRUMENTALES QUE PARTICIPAN EN CADA ETAPA DE FABRICACIÓN DE UN CÁRNICO ASÍ COMO MATERIAS PRIMAS Y DOSIS EN RELACIÓN A SU IMPACTO EN LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL PRODUCTO. APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA PRODUCCIÓN.
5. CONOCER LAS BASES DE LA INSPECCIÓN SENSORIAL DE UN CÁRNICO Y LAS PRUEBAS AUXILIARES DE LABORATORIO PARA EMITIR UN DICTAMEN PARA CONSUMO HUMANO.

CONTENIDO TEMATICO SINTETICO

- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS 50%
- HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS 15%
- MÉTODOS ANALÍTICOS DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS 25%
- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 10%

ESTRUCTURA CONCEPTUAL



BIBLIOGRAFIA BASICA

AUTOR	LIBRO/TEMA	EDITORIAL
RPÄNDL. O.	TECNOLOGIA E HIGIENE DE LA CARNE	ACRIBA
FEHLHABER. K	HIGIENE VETERINARIA DE LOS ALIMENTOS	ACRIBA
VARNAM A. H.	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS	ACRIBA
NOM-122.SSA1-1994	CARNICIOS, CURADOS, COCIDOS, EMULSIONADOS	SECRETARIA DE SALUD
NOM-145.SSA1-1995	CARNICOS, TROCEADOS, CURADOS, MADURADOS	SECRETARIA DE SALUD
CODEX. VOL 10.1994	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS	

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

AUTOR	LIBRO/TEMA	EDITORIAL
LIBBY. J.	HIGIENE DE LA CARNE	
GRACEY. J.	HIGIENE DE LA CARNE	
PRICE. J.	CIENCIA DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	
GIRARD J.	TECNOLOGIA DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	
VISIER. A.	INDUSTRIA DE LA CARNE. SALAZONES Y SALCHICHONERIA	
FREY. W.	FABRICACIÓN FIABLE DE EMBUTIDOS	
LESUR. L.	MANUAL DE SALCHICHONERIA	

ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

EL ALUMNO ESTARÁ CAPACITADO PARA:
RECONOCER LOS REQUISITOS DE LA INDUSTRIA DE LOS CÁRNICOS RESPECTO A LAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DE LA CARNE AL SER UTILIZADA COMO MATERIA PRIMA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
RECONOCER E INTERPRETAR EL SIGNIFICADO DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL A PARTIR DE LOS CONOCIMIENTOS SOBRE LAS ETAPAS QUE CONSTITUYEN SU ELABORACIÓN, TIPO, CANTIDAD Y VENTAJAS TECNOLÓGICAS QUE CONFIEREN LOS ADITIVOS E HIGIENE DEL PROCESO.
EMITIR UN DICTAMEN DE APTITUD PARA CONSUMO HUMANO DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS CÁRNICOS.
EMPLEAR EL SISTEMA HACCP EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACIÓN PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

LA INSPECCIÓN Y DICTAMINACION DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, EN EL PARTICULAR DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, ES UNA ACTIVIDAD PROFESIONAL QUE COMPETE A LA SALUD.

SU APLICACIÓN PROFESIONAL REQUIERE DE CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y ESPECIALIZADOS. MATERIAS COMO CIENCIA DE LA CARNE, MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, ETC. SE CONJUNTAN EN LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y DICTAMINACION DE LOS DISTINTOS CÁRNICOS, PREVENCIÓN DE RIESGOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS A TRAVÉS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS E IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS. CONTROLES SANITARIOS EN LAS PLANTAS PROCESADORAS.

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.

EL CURSO INTEGRA CONOCIMIENTOS DE DISCIPLINAS BÁSICAS EN ACTIVIDADES PRÁCTICAS DEL EJERCICIO PROFESIONAL EN HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, SE ADQUIEREN LOS CONOCIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN TECNOLOGÍA DE LA CARNE, MICROBIOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS, USOS Y RIESGOS DE ADITIVOS EN LA ELABORACIÓN DE CÁRNICOS. CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA LA EMISIÓN DE DICTÁMENES.

SISTEMA *HACCP*, VALORACIÓN DE RIESGOS MICROBIANOS Y TOXICOLÓGICOS ASOCIADOS A CARNE CONTAMINADA O INDUCIDOS MEDIANTE FALLAS TECNOLÓGICAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

CONOCIMIENTOS SOBRE LA HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE CÁRNICOS, LAS INSTALACIONES, EL EQUIPO Y PERSONAL INVOLUCRADO.

SE GENERA LA APTITUD DE INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CÁRNICOS COMO TAMBIÉN AL PRODUCTO TERMINADO Y DE LLEVAR A CABO PROGRAMAS DE CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA EN EL ESTABLECIMIENTO.

EL CURSO ABORDA SITUACIONES DE ÉTICA PROFESIONAL RELACIONADAS CON LAS DECISIONES SOBRE DECOMISO Y DICTAMEN DE APTITUD DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS CÁRNICOS PARA CONSUMO HUMANO.

MODALIDADES DE EVALUACIÓN

LA CALIFICACIÓN FINAL SERÁ OBTENIDA DE LA SIGUIENTE FORMA:

- | | |
|--------------------------|------|
| • EXÁMENES PARCIALES | 60% |
| • PRÁCTICAS | 20% |
| • TAREAS Y PARTICIPACIÓN | 20% |
| TOTAL | 100% |

EN CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 20** DEL REGLAMENTO GENERAL DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, SÓLO TENDRÁ DERECHO A REGISTRO DE SU *CALIFICACIÓN EN PERIODO ORDINARIO* QUIEN HAYA CUMPLIDO CON EL 80% DE LAS ASISTENCIAS AL CURSO.

DE ACUERDO AL **ARTÍCULO 25**, PARA TENER DERECHO A REGISTRO DE CALIFICACIÓN EN PERÍODO EXTRAORDINARIO, EL ALUMNO DEBERÁ:

- PAGAR EL CUPÓN CORRESPONDIENTE
- TENER EL MÍNIMO UN 65% DE ASISTENCIAS AL CURSO.

LA CALIFICACIÓN DE EXTRAORDINARIO ESTA FORMADA POR EL 80% DE LA CALIFICACIÓN DEL EXAMEN EXTRAORDINARIO Y EL 40% DE LA OBTENIDA EN ORDINARIO.