

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

FORMATO GENERAL

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE LA MATERIA

INSPECCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

CÓDIGO DE LA MATERIA

SA-111

DEPARTAMENTO

SALUD PÚBLICA

CÓDIGO DEL DEPARTAMENTO

SA

CENTRO UNIVERSITARIO

CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS

CARGA HORARIA

TEORÍA

21

PRÁCTICA

84

TOTAL

105

CRÉDITOS

9

TIPO DE CURSO

CURSO - TALLER

NIVEL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

LICENCIATURA

PREREQUISITOS

SP108 SP109

ACADEMIA

ZOONOSIS Y EPIDEMIOLOGÍA

ELABORACIÓN DEL PROGRAMA

DR. EFRAIN PÉREZ TORRES

FECHA

AGOSTO 2004

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar al alumno las herramientas metodológicas para la práctica de la inspección de los alimentos de origen animal buscando con ello, que el alumno sea capaz de establecer un dictamen sobre la aptitud del alimento para el consumo humano a través de la revisión y aplicación de los conocimientos científicos actuales y la normatividad correspondiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la importancia de los riesgos asociados al consumo de alimentos alterados, adulterados y contaminados
- Aplicar las técnicas de inspección a los diversos alimentos de origen animal
- Reconocer e interpretar los hallazgos encontrados en la inspección
- Establecer el dictamen del alimento inspeccionado sobre una base científica y de acuerdo a las disposiciones de la legislación vigente.

CONTENIDO TEMÁTICO SINTÉTICO

- 1.- RIESGOS ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS ALTERADOS, ADULTERADOS, CONTAMINADOS
- 2.- ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
- 3.- LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD
- 4.- TÉCNICAS DE INSPECCIÓN Y EXAMEN
- 5.- DICTAMINACIÓN

AUTOR	LIBRO	EDITORIAL
Organización Panamericana de la Salud	Zoonosis y Enfermedades Transmisibles Comunes al Hombre y a los Animales	Organización Panamericana de la Salud Washington, DC 2003
Moreno García B.	Higiene e Inspección de Carnes	Ediciones Días de Santos, Madrid, 2003
Karsten Fehlbauer	Higiene Veterinaria de los Alimentos	Acribia, S.A., Zaragoza, España, 1992
Werner Frey	Fabricación Fiable de Embutidos	Acribia, S.A., Zaragoza, España, 1983
Reinhard Friess	Higiene de la Carne e Inspección de los Alimentos	Eugen Ulmer Stuttgart, Alemania, 1992
Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO)	Código Internacional CAC/RCP 1-1969	Codex Alimentarius, 1969
Sña de Comercio y Fomento Industrial	Norma Oficial NOM-051-SCFI-1994	Diario Oficial de la Federación, 03.1994
Secretaría de Salud 1987	Reglamento de la ley general de salud	Diario Oficial de la Federación, 03.1988
Secretaría de Salud 1994	Norma Oficial NOM-093-SSA1-1994	Diario Oficial de la Federación, 07.1994
SAGARPA 1995	Norma Oficial NOM-030-ZOO-1995	Diario Oficial de la Federación, 03.1995
Secretaría de Salud, 2000	Norma Oficial NOM-194-SSA1-2002	Diario Oficial de la Federación, 06.2000
Secretaría de Salud, 1995	Norma Oficial NOM-129-SSA1-1995	Diario Oficial de la Federación, 1995
Secretaría de Salud, 1995	Norma Oficial NOM-145-SSA1-1995	Diario Oficial de la Federación, 1995
Secretaría de Salud, 1999	Reglamento de control sanitario de productos y servicios, 1999	Diario Oficial de la Federación, 1999

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Secretaría de Salud 1987	Reglamento de la ley general de salud	Diario Oficial de la Federación, 03.1988
Secretaría de Salud 1994	Norma Oficial NOM-093-SSA1-1994	Diario Oficial de la Federación, 07.1994
SAGARPA 1995	Norma Oficial NOM-030-ZOO-1995	Diario Oficial de la Federación, 03.1995
Secretaría de Salud, 2000	Norma Oficial NOM-194-SSA1-2002	Diario Oficial de la Federación, 06.2000
Secretaría de Salud, 1995	Norma Oficial NOM-129-SSA1-1995	Diario Oficial de la Federación, 1995
Secretaría de Salud, 1995	Norma Oficial NOM-145-SSA1-1995	Diario Oficial de la Federación, 1995

El alumno estará capacitado para :

- Efectuar las técnicas de inspección de los diferentes alimentos de origen animal.
- Reconocer e interpretar los hallazgos de la inspección.
- Establecer un dictamen sobre la aptitud para el consumo humano del alimento inspeccionado.
- Emplear objetivamente la normatividad correspondiente en la dictaminación

CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACIÓN PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

La inspección de alimentos de origen animal es una actividad profesional que el médico veterinario por formación llega a desempeñar en forma primordialmente integral. La asignatura tiene importancia dentro de la actividad profesional en virtud del impacto que representa para la salud pública.

Las funciones de inspección del profesional veterinario se desarrollan bien a través de los distintos programas en instituciones gubernamentales, pero también en atención a las necesidades de la iniciativa privada.

En su aplicación se hace necesario contar con conocimientos de las distintas disciplinas formativas que conjuntamente integran las bases necesarias para el desempeño técnico de la inspección como también para la obtención del dictamen de aptitud para consumo humano que es establecido en concordancia con la normatividad vigente.

CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES

En esta asignatura se integran conocimientos de disciplinas básicas en el ejercicio de la inspección de los alimentos de origen animal. El alumno será apto en el desempeño de la técnica de inspección de los alimentos. En la interpretación de los hallazgos obtenidos durante la inspección, se aplican diversos conocimientos; así mismo, se desarrolla la aptitud para construir el dictamen sobre el consumo humano de los alimentos. El dictamen se obtiene a partir de la suma de las características encontradas, su significado, y la aplicación sobre el particular de la normatividad correspondiente.

MODALIDADES DE EVALUACION

PRÁCTICAS	50%
EXAMENES	40%
TAREAS	10%
TOTAL	100%