

Nombre de la asignatura: Temas selectos III.

Línea de generación del conocimiento: Optativa de Actualidad (LGC-1, LGC-2).

Docencia – Trabajo independiente significativo – Trabajo profesional supervisado - Horas totales – Créditos
48 – 20 – 100 – 168 - 6

1. Historial de la asignatura.

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Observaciones (cambios y justificación)
Misantla, Septiembre, 2011.	Consejo académico del programa de posgrado de la MII.	Definición de la asignatura.

2. Pre-requisitos y correquisitos.

Planificación y control de sistemas de calidad

3. Objetivo de la asignatura.

Proporcionar al estudiante las bases técnicas para una comprensión amplia de la inocuidad alimentaria. Englobando el proceso que asegure la calidad en la producción y elaboración de los productos alimentarios, garantizando la obtención de alimentos sanos, nutritivos y libres de peligros para el consumo de la población.



4. Aportación de la asignatura al perfil del egresado:

La asignatura contribuirá a la formación analítica y crítica del egresado para la toma de decisiones en los sistemas productivos que incluyan la producción, manejo, recepción, transformación y empaque de alimentos, para asegurar la obtención de productos sanos y libres de peligros para el consumo de la población.

5. Contenido temático.

Unidad	Temas	Subtemas
1	<p>Introducción a la inocuidad alimentaria</p> <p>Objetivo: Conocer y evaluar las actividades de los sistemas productivos que pudieran presentar un riesgo de contaminación química, física o microbiológica, previniendo la introducción de los peligros que pudieran afectar la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Tiempo: 12 horas.</p>	<p>1.1 Enfermedades transmitidas por alimentos</p> <p>1.2 Estrategias sobre inocuidad (México, Estados Unidos y Europa)</p> <p>1.3 Normativa e inocuidad alimentaria</p> <p>1.4 Peligros físicos, químicos y microbiológicos.</p> <p>1.5 Análisis de peligros</p>
2	<p>Buenas Prácticas agrícolas</p> <p>Objetivo: Conocer y analizar los estándares de inocuidad que aseguren el mantenimiento de la sanidad del cultivo hasta la cosecha y transporte al empaque a en un nivel aceptable que facilite la producción consistente de productos seguros y limpios, basado en un programa de sanidad para la industria de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>Tiempo: 16 horas.</p>	<p>2.1 Suelo y Agua</p> <p>2.2 Fertilizantes orgánicos e Inorgánicos</p> <p>2.3 Control de plagas</p> <p>2.4 Sanidad e higiene</p> <p>2.5 Desarrollo de documentos</p>
3	<p>Buenas prácticas de manejo</p> <p>Objetivo: Conocer y analizar los estándares de inocuidad que aseguren el mantenimiento de la sanidad desde la recepción del producto hasta su envío a los mercados a en un nivel aceptable que facilite la producción consistente de productos seguros y limpios, basado en un programa de sanidad para la industria de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>Tiempo: 16 horas.</p>	<p>3.1 Limpieza y tratamientos de productos</p> <p>3.2 Embalaje, almacenamiento y transporte</p> <p>3.3 Limpieza y desinfección de equipo</p> <p>3.4 Control de plagas</p> <p>3.5 Principios de HACCP</p> <p>3.6 Instalaciones</p>
4	<p>Estudio de casos</p> <p>Objetivo: Analizar diagnosticar y diseñar estrategias para el aseguramiento de la calidad en la producción y elaboración de los productos alimentarios, garantizando la obtención de alimentos sanos, nutritivos y libres de peligros para el consumo de la población.</p> <p>Tiempo: 12 horas.</p>	<p>4.1 Prácticas en campo</p> <p>4.2 Diagnósticos</p> <p>4.3 Auditorias de BPA y BPM</p>

6. Metodología de desarrollo del curso.

- Clases teóricas de cada una de las unidades mencionadas en el programa de estudios.
- Tareas de aplicación de las diferentes unidades del curso.
- Lecturas selectas de inocuidad de revistas especializadas en el tema.
- Presentación de temas y casos de éxito por parte del alumno.
- Realización de un proyecto final mediante el cual el alumno haga una aplicación real.
- Exposición de un proyecto final por parte de los estudiantes.
- Exámenes teóricos por escrito.

7. Sugerencias de evaluación.

- Realización de tareas de los diferentes temas y subtemas estudiados en el curso.
- Aplicación de exámenes de conocimientos teóricos.
- Elaboración y presentación de un proyecto final.

8. Bibliografía y Software de apoyo.

1. SAGARPA. 2004. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Comisión Mexicana para la Cooperación con Centroamérica.
2. HACCP. Manual del auditor de calidad. 224 p. 2003.
3. Norma ISO 22000:2005, Sistemas de Gestión para la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para las organizaciones en la cadena de los alimentos.
4. Prescott. 2009. Microbiología. Ed. Mc Graw-Hill

SOFTWARE DE APOYO:

NO SE CONTEMPLA EL USO DE SOFTWARE.

9. Prácticas propuestas.

No se consideran.

10. Docente que elaboró:

Dr. Gustavo Martínez Castellanos 