



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA**
Clave: 08MSU0017H



FACULTAD DE ZOOTECNIA
Clave: O8USU0637Y

PROGRAMA DEL CURSO:

**SISTEMAS DE CONTROL
SANITARIO**

DES:	Agropecuaria
Programa(s) Educativo(s):	Ingeniero Zootecnista en Sistemas de Producción
Tipo de materia:	Especifica-optativa
Clave de la materia:	DS-A 518 (512 T)
Semestre:	5°
Área en plan de estudios:	Optativa
Créditos	5
Total de horas por semana:	5 hrs
	<i>Teoría:</i> 3 hrs
	<i>Práctica</i> 2 hrs
	<i>Taller:</i> ----
	<i>Laboratorio:</i> ----
	<i>Prácticas complementarias:</i> ----
	<i>Trabajo extra clase:</i> 20
Total de horas semestre:	80 hrs
Fecha de actualización:	Enero, 2008
Clave y Materia requisito:	1.- Microbiología y deterioro de productos de origen animal (508) 2.- Control de calidad (607) 3.- Sanidad animal (465)

Propósitos del Curso:

1. Establecer los principios teóricos y metodologías prácticas de los sistemas de control sanitario que se emplean actualmente como Estrategias para asegurar la inocuidad de los alimentos
2. Concienciar de la importancia que tiene el control sanitario en asegurar la calidad microbiológica de los alimentos de origen animal
3. Aplicar las Estrategias Sanitarias de vanguardia acordes con la Normatividad que aplica en los ámbitos nacional e internacional

Que el estudiante se ubique como:

- Individuo que aplica el Control Sanitario para la obtención de alimentos sanos y seguros
- Individuo que se involucra en la solución de la problemática referente a la Inocuidad Alimentaria

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	CONTENIDOS (Unidades, Temas y Subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Por Unidad)
<p>Trabajo en Equipo y Liderazgo</p> <p>Solución de Problemas</p> <p>Administración Estratégica de los Recursos</p> <p>Sanidad Animal</p> <p>Tecnología de Productos de Origen Animal</p>	<p>1. Sistemas de Limpieza y Sanitización</p> <p>1.1.Limpieza, Sanitización y secado (agentes y equipo utilizado)</p> <p>1.2. Manejo y almacenamiento de materiales y sustancias</p> <p>1.3. Control de Plagas</p> <p>2. Recursos Sanitarios para la Industria Alimentaria</p> <p>2.1. Recursos físicos y materiales</p> <p>2.1.1. Infraestructura sanitaria</p> <p>2.1.2.Equipo y utensilios</p> <p>2.2. Recursos Humanos</p> <p>2.2.1. Higiene Personal</p> <p>2.2.2. Educación y Capacitación</p> <p>2.2.3. Personal de Mantenimiento</p> <p>3. Programa Sanitario</p> <p>3.1. Planeación y Procedimientos para ejecución e implementación</p> <p>4. Sistemas de Control Sanitario</p> <p>4.1. Procedimientos de Operación para Estándares de Sanidad (POES)</p> <p>4.2. Buenas practicas de Manufactura y de Sanidad (BPM-BPS)</p> <p>4.3. Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)</p> <p>5. Normatividad en Alimentos</p> <p>5.1.Normas Oficiales Mexicanas (Inocuidad Alimentaria)</p> <p>5.2.Normatividad Internacional (Código Federal-USDA e ISO 9001-2000)</p>	<p>Conoce la acción de los agentes de limpieza y sanitizantes más efectivos y adecuados, utilizados para eliminar flora microscópica patógena y dañina, para asegurar la sanidad de los procesos y calidad microbiológica de los productos alimenticios</p> <p>Determina que los recursos físicos y humanos requeridos para realizar las actividades de sanidad en los procesos de obtención de alimentos , deben cumplir con requisitos específicos para la obtención de alimentos sanos y seguros</p> <p>Estructura un Programa Sanitario para ser implementado en un proceso de elaboración de alimentos de origen animal</p> <p>Elabora un Plan HACCP con sus respectivos requisitos previos y basado en los siete principios, para ser aplicado en el proceso de un alimento de origen animal</p> <p>Examina la normatividad oficial nacional e internacional, requerida para dar cumplimiento a la obtención de alimentos inocuos</p>

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
<p>1. Sistemas de Limpieza y Sanitización</p> <p>2. Recursos Sanitarios para la Industria Alimentaria</p>	<p>1. Exposición</p> <p>1. Exposición</p>	<p>10 hrs</p> <p>8 hrs</p>

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
3. Programa Sanitario	1. Exposición 2. Asesoría para elaboración del Programa Sanitario	10 hrs
4. Sistemas de Control Sanitario	1. Exposición 2. Asesoría para la elaboración del Plan HACCP	12 hrs
5. Normatividad en Alimentos	1. Exposición 2. Dinámica grupal	8 hrs

UNIDAD TEMÁTICA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
1. Sistemas de Limpieza y Sanitización	Elaboración de un examen	1. Se presenta en forma individual y por escrito
2. Recursos Sanitarios para la Industria Alimentaria	Elaboración de un examen	1. Se presenta en forma individual y por escrito
3. Programa Sanitario	Elaboración de un documento denominado “programa sanitario”	1. Se elabora en equipo y se presenta por escrito 2. Criterios: * aplicado a un proceso de alimento * aplicar los conocimientos de los temas anteriores y requisitos del maestro
4. Sistemas de Control Sanitario	Elaboración de un documento denominado “plan haccp”	1. Se elabora en equipo y se presenta por escrito 2. Criterios: * basado en los siete principios * incluir programas preventivos * incluir la normatividad oficial
5. Normatividad en Alimentos	Elaboración de un examen	1. Se presenta en forma individual y por escrito

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
<p align="center">BIBLIOGRAFÍA EN LA FACULTAD DE ZOOTECNIA</p> <p>1. Sistemas de Limpieza y Sanitización</p> <ul style="list-style-type: none"> Hygiene in Food Manufacturing and handling. B.G. Rack y R. Binsted. Food Trade Press Londres Inglaterra Principles in Food Sanitation. 1989. Norman G. Nrruto. Second Edition AVI Book. <p>2. Recursos Sanitarios para la Industria Alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> Sanidad Alimentaria. 1981. Howard Roberts. Editorial Acribia, S.A. Food Sanitation and Safety. 1989. Study course. Suzzane Davis Koury. Second 	<p>Continúa:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Trabajos por escrito * Participación en clase (Discusión grupal) <p>Reconocimientos Parciales</p> <ul style="list-style-type: none"> * Exámenes escritos <p>Reconocimiento Final</p> <ul style="list-style-type: none"> * Examen Ordinario

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
<p>Edition. Iowa State University Press.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sanitation in Food Processing. 1983. John A. Troller. Academia Press, Inc. <p>3. Programa Sanitario</p> <ul style="list-style-type: none"> Hygiene in Food Manufacturing and handling. B.G. Rack y R. Binsted. Food Trade Press Londres Inglaterra Food Sanitation and Safety. 1989. Study course. Suzzane Davis Koury. Second Edition. Iowa State University Press. Sanitation in Food Processing. 1983. John A. Troller. Academia Press, Inc CGMP:s/Food Plant Sanitation. 1994. Wilbur A. Gould. CTI Publications, Inc. <p>4. Sistemas de Control Sanitario</p> <ul style="list-style-type: none"> CGMP:s/Food Plant Sanitation. 1994. Wilbur A. Gould. CTI Publications, Inc. HACCP. A Practical Approach. 1994. Sara Mortimer and Carol Wallace. Chapman and may El Sistema Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos. Su aplicación a las Industrias de alimentos. 1991. I.C.M.S.F. Editorial Acribia <p>5. Normatividad en Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Normas Oficiales Mexicanas. Varias fechas. SAGARPA. Diario Oficial de la Federación, México Código Federal USDA-FDA. 1996. USA HACCP: A practical approach. 1994. Sara Mortimer and Carol Wallace. Chapman and may 	
Elaboro: M.C. Norma J. Jáquez Barraza	Fecha: Junio de 2008

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. Sistemas de Limpieza y Sanitización	X	X	X														
2. Recursos Sanitarios para la Industria Alimentaria				X	X	X											
3. Programa Sanitario							X	X	X								
4. Sistemas de Control Sanitario										X	X	X	X				
5. Normatividad en Alimentos															X	X	X

