



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA  
Clave: 08MSU0017H



FACULTAD DE ZOOTECNIA  
Clave: O8USU0637Y

PROGRAMA DEL CURSO:

*NOMBRE MATERIA*  
**ANÁLISIS DE RIESGO**

**DES:** Agropecuaria  
**Programa(s) Educativo(s):** I.Z.S.P. - I.E.  
**Tipo de materia:**  
**Clave de la materia:** 725  
**Semestre:**  
**Área en plan de estudios:**  
**Créditos** 6  
**Total de horas por semana:**  
*Teoría:*  
*Práctica*  
*Taller:*  
*Laboratorio:*  
*Prácticas complementarias:*  
*Trabajo extra clase:*  
**Total de horas semestre:**  
**Fecha de actualización:**  
**Clave y Materia requisito:**

**Propósitos del Curso:**

El estudiante aplicará las metodologías de actualidad, para evaluar los Sistemas de Producción Pecuaria, apoyándose en la normatividad oficial, determinando las medidas preventivas que deben implementarse para que los Sistemas Pecuarios sean exitosos.

<b>COMPETENCIAS</b> (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	<b>CONTENIDOS</b> (Unidades, Temas y Subtemas)	<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b> (Por Unidad)
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción</li> <li>2. Sistemas involucrados en el análisis de riesgos</li> <li>3. Normatividad y Criterios</li> <li>4. Estudio de Riesgo</li> <li>5. Metodologías y Técnicas para el análisis de riesgos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconoce la clasificación de los sistemas y aprende las etapas del análisis de los mismos para diagnosticar la situación en que se encuentran los Sistemas de Producción Pecuaria.</li> <li>2. Comparar las diferencias entre los sistemas involucrados en el Análisis de Riesgos para valorar sus fortalezas y debilidades.</li> <li>3. Revisa la normatividad oficial que aplica a los Sistemas de Producción Pecuaria para determinar si cumple con los criterios y estándares establecidos.</li> <li>4. Formula un estudio de riesgo para determinar la factibilidad de un sistema de producción y dar cumplimiento a los criterios específicos de la normatividad.</li> <li>5. Aplica las metodologías de vanguardia para ayudar a resolver la problemática de los Sistemas de Producción Pecuaria.</li> </ol>



**UNIVERSIDAD AUTONOMA  
DE CHIHUAHUA**  
FACULTAD DE ZOOTECNIA:

**RESUMEN  
DEL  
CURSO**

NUMERO TOTAL DE HORAS/SEMANA: 4 HRS.  
NUMERO DE CREDITOS:  
TIPO DE CURSO: PROFESIONAL-ESPECÍFICO

**NOMBRE DEL CURSO : ANÁLISIS DE  
RIESGOS**

**Propósito Del Curso/Descripción:** Que el estudiante aprenda a proponer las medidas que minimizen ó eliminen los peligros que amenazan a los Sist. de Producción Pecuaria, mediante el uso de métodos y técnicas de vanguardia de acuerdo a la Normatividad vigente, para evaluar el funcionamiento exitoso de las Empresas Pecuarias.

**Objetivo General:** El estudiante aplicará las metodologías de actualidad, para evaluar los Sistemas de Producción Pecuaria , apoyándose en la normatividad oficial, determinando las medidas preventivas que deben implementarse para que los Sistemas Pecuarios sean exitosos.

HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA TALLER	HORAS LABORATORIO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	HORAS PROYECTO ESPECIAL	HORAS TRABAJO EN CAMPO
54	0	32	0	14	13

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	TEMAS DEL CURSO	PERFIL DE COMPETENCIAS
<p>Reconoce la clasificación de los sistemas y aprende las etapas del análisis de los mismos para diagnosticar la situación en que se encuentran los Sistemas de Producción Pecuaria</p> <p>Compara las diferencias entre los Sistemas involucrados en el Análisis de Riesgos para valorar sus fortalezas y debilidades</p> <p>Revisa la normatividad oficial que aplica a los Sistemas de Producción Pecuaria para determinar si cumple con los criterios y estándares establecidos</p> <p>Formula un Estudio de riesgo para determinar la factibilidad de un Sistema de Producción y dar cumplimiento a los criterios específicos de la normatividad</p>	<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>2. SISTEMAS INVOLUCRADOS EN EL ANÁLISIS DE RIESGOS</p> <p>3. NORMATIVIDAD Y CRITERIOS</p> <p>4. ESTUDIO DE RIESGO</p>	

Aplica las metodologías de vanguardia para ayudar a resolver la problemática de los Sistemas de Producción Pecuaria

**5. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS**

**BIBLIOGRAFIA/LECTURAS**

1. Ecotecnologías de México, S.A de C.V. 1998. Apuntes del Curso Análisis de Riesgos.
2. Sistemas de Producción Animal. Editorial Acribia
3. Administración Pecuaria. Editorial Trillas
4. Normas Oficiales Mexicanas. Control Sanitario y Epidemiológico. Obtención, Manejo y Transporte de productos pecuarios. Diario Oficial de la Federación. Varias fechas
5. Código Federal. USDA
- 6.. Food Safety and quality assurance: foods of animal origin. 1991. W.T. Hubert. Iowa State University Press. Ames. Iowa, U.S.A.
- 7.. Quality assurance of food: ingredients, processing and distribution. 1988. J.E. Stauffer. Food and Nutrition Press. Westport, Conn. E:U:A.
8. Safety and Quality in food. 1984. Proceedings of a DSA symposium, Amsterdam, Holanda
9. Quality Assurance course, 1981. American Meat Institute .Center for Continuing Education. New Orleans. U.S.A.
10. El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. Su aplicación a las Industrias de Alimentos 1991. I.C.M.S.F. Editorial Acribia
11. HACCP: A practical aproach. 1994. Sara Mortimore and Carol Wallace. Chapman and may
12. CGMP'S/Food Plant Sanitation. 1994. Wilbur A. Gould. CTI. Publications, Inc.
13. Higiene in Food Manufacturing and Handling. 1973. Barry Graham-Rack. Food trade Pres LTD.

**EVALUACION: NUMERO, TIPOS y EVIDENCIA REQUERIDA:**

1. Dos exámenes escritos individuales
2. Elaborar por escrito un Estudio de Riesgo de un Sistema de Producción
3. Elaborar un Cuadro matricial con los criterios de la Normatividad
4. Elaborar por escrito un Plan HACCP aplicado a un Proceso de Producción Pecuaria



# PROGRAMA TEMÁTICO DEL CURSO

NOMBRE DEL CURSO: ANÁLISIS DE RIESGOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		CONTENIDOS TEMATICOS DEL CURSO			
<p>Reconoce la clasificación de los sistemas y aprende las etapas del análisis de los mismos, para diagnosticar la situación en que se encuentran los Sistemas de Producción Pecuaria</p>		<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>1.1. Los riesgos de la vida</p> <p>1.2. El hombre prehistórico</p> <p>1.3. Clasificación de los Sistemas</p> <p>1.4. Análisis de los Sistemas de Producción (Etapas)</p>			
<p>HORAS TEORIA</p> <p>8 HRS</p>	<p>HORAS PRACTICA TALLER</p> <p>0</p>	<p>HORAS LABORATORIO</p> <p>4</p>	<p>HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE</p> <p>0</p>	<p>HORAS PROYECTO ESPECIAL</p> <p>0</p>	<p>HORAS TRABAJO EN CAMPO</p> <p>0</p>

EVALUACION: Evidencia Requerida:

BIBLIOGRAFIA/LECTURAS

1. Ecotecnologías de México, S.A de C.V. 1998. Apuntes del Curso Análisis de Riesgos.
2. Sistemas de Producción Animal. Editorial Acribia
3. Administración Pecuaria. Editorial Trillas.

1. Un examen escrito individual

Profesor M.C NORMA J. JÁQUEZ B.

Fecha: Enero 27, 2003



# PROGRAMA TEMÁTICO DEL CURSO

**NOMBRE DEL CURSO: ANÁLISIS DE RIESGOS**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		CONTENIDOS TEMATICOS DEL CURSO			
<p>Compara las diferencias entre los Sistemas involucrados en el Análisis de Riesgos para valorar sus fortalezas y debilidades</p>		<p>2. SISTEMAS INVOLUCRADOS EN EL ANÁLISIS DE RIESGOS</p> <p>2.1. Sistema Perturbador</p> <p>2.2. Sistema Afectable</p> <p>2.3 Sistema Regulador</p>			
HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA TALLER	HORAS LABORATORIO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	HORAS PROYECTO ESPECIAL	HORAS TRABAJO EN CAMPO
6	0	4	0	0	0

<p>BIBLIOGRAFIA/LECTURAS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ecotecnologías de México, S.A de C. V. 1998. Apuntes del Curso Análisis de Riesgos.</li> <li>2. Sistemas de Producción Animal. Editorial Acribia</li> <li>3. Administración Pecuaria. Editorial Trillas</li> </ol>	<p>EVALUACION: Evidencia Requerida:</p> <p>1. Un examen escrito individual</p> <p>Profesor: M.C. Norma Jáquez B. <span style="float: right;">Fecha: Enero 27, 2003</span></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PROGRAMA  
BASADO EN  
COMPETENCIAS



# PROGRAMA TEMÁTICO DEL CURSO

NOMBRE DEL CURSO: ANÁLISIS DE RIESGOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS TEMATICOS DEL CURSO
---------------------------	--------------------------------



# PROGRAMA TEMÁTICO DEL CURSO

NOMBRE DEL CURSO: ANÁLISIS DE RIESGOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		CONTENIDOS TEMATICOS DEL CURSO			
<p>Revisa la Normatividad oficial que aplica a los Sistemas de Producción Pecuaria, para determinar si cumplen con los criterios y estándares establecidos</p>		<p>3. NORMATIVIDAD Y CRITERIOS</p> <p>3.1. Fundamentos legales</p> <p>3.2. Disposiciones y regulaciones</p> <p>3.3. Obligaciones y responsabilidades</p> <p>3.4. Reglamentos para transporte de los insumos y productos derivados de la Producción Pecuaria</p>			
HORAS TEORIA 12	HORAS PRACTICA TALLER 0	HORAS LABORATORIO 9	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE 0	HORAS PROYECTO ESPECIAL 4	HORAS TRABAJO EN CAMPO 3

EVALUACION: Evidencia Requerida:

BIBLIOGRAFIA/LECTURAS

1. Normas Oficiales Mexicanas. Control Sanitario y Epidemiológico. Obtención, Manejo y Transporte de productos pecuarios. Diario Oficial de la Federación. Varias fechas
2. Código Federal. U.S.D.A.
3. Food Safety and quality assurance: foods of animal origin. 1991. W.T Hubert. Iowa State University Press. Amos. Iowa, USA.
4. Quality assurance of food ingredients, processing and distribution. 1988. J.E. Stauffer. Food and Nutrition Press. Westport, Conn. USA.
5. Higiene in Food Manufacturing and Handling. 1973. Barry Graham-Rack. Food trade Press. LTD

1. Elaborar un cuadro matricial con los criterios de la Normatividad

Profesor : M.C. Norma J. J'quez B.

Fecha: Enero 27, 2003



NOMBRE DEL CURSO: ANÁLISIS DE RIESGOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		CONTENIDOS TEMATICOS DEL CURSO			
<p>Aplica las metodologías de vanguardia en Análisis de Riesgos, para ayudar a resolver la problemática de los Sistemas de Producción Pecuaria</p>		<p>5. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS</p> <p>5.1. Sistema HACCP</p> <p>5.2. Análisis preliminar de peligros</p> <p>5.3. Método ¿ Qué pasa si.....? </p> <p>5.4. Método HAZOP</p>			
HORAS TEORIA 21	HORAS PRACTICA TALLER 0	HORAS LABORATORIO 9	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE 0	HORAS PROYECTO ESPECIAL 5	HORAS TRABAJO EN CAMPO 6



PROGRAMA  
BASADO EN  
COMPETENCIAS

# PROGRAMA TEMÁTICO DEL CURSO

NOMBRE DEL CURSO: ANÁLISIS DE RIESGOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE		CONTENIDOS TEMATICOS DEL CURSO			
Formula un Estudio de riesgo para determinar la factibilidad de un Sistema de Producción y dar cumplimiento a los criterios específicos de la normatividad		4. ESTUDIO DE RIESGO 4.1. Metas y objetivos 4.2. Profundidad del Estudio 4.3. Beneficios			
HORAS TEORIA 6	HORAS PRACTICA TALLER 0	HORAS LABORATORIO 6	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE 0	HORAS PROYECTO ESPECIAL 5	HORAS TRABAJO EN CAMPO 4

BIBLIOGRAFIA/LECTURAS

1. Ecotecnologías de México, S.A. de C.V. 1998. Apuntes del Curso Análisis de Riesgos.
2. El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos . Su aplicación a las Industrias de Alimentos. 1991. I.C.M.S.F. Editorial Acribia.
3. CGMP'S/ Food Plant Sanitation. 1994. Wilbur A. Gould. CTI. Publications, Inc.

1. Elaborar por escrito un Estudio de Riesgo de un Sistema de Producción

Profesor M.C. Norma J. Jáquez B.

Fecha Enero 27, 2003

6-

## BIBLIOGRAFIA/LECTURAS

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ecotecnologías de México, S.A de C.V. 1998. Apuntes del Curso Análisis de Riesgos.</li><li>2. Sistemas de Producción Animal. Editorial Acribia</li><li>3. Administración Pecuaria. Editorial Trillas.</li><li>4. HACCP: A practical approach. 1994. Sara Mortimore and Carol Wallace. Chapman and may.</li><li>5. Safety and Quality in food. 1984. Proceedings of a DSA symposium, Amsterdam, Holanda.</li><li>6. Quality assurance course. 1981. American Meat Institute.. Center for Continuing Education. New Orleans, USA.</li><li>7. CGMP'S/Food Plant Sanitation. 1994. Wilbur A. Gould. CTI. Publications, Inc.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Un examen escrito individual</li><li>2. Elaborar por escrito un Plan HACCP aplicado a un Proceso de Producción Pecuaria</li></ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

