

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SANCHEZ  
CARRIÓN**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y  
NUTRICIÓN**

**SILABO POR COMPETENCIAS**

**CURSO: INSPECCIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA**

**DOCENTE:M(○) HUMBERTO CARREÑO MUNDO**

**2018 - I**

# **SILABO DE RECURSOS ALIMENTARIOS**

## **I. DATOS GENERALES**

LÍNEA DE CARRERA:	Gerencia en los Servicios de Alimentación
CURSO :	Inspección e Higiene Alimentaria
CÓDIGO :	1214 303
HORAS :	6
CICLO :	V

## **II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

El curso tiene como objetivo desarrollar los fundamentos sobre la protección de los alimentos, considera criterios sobre salubridad de los alimentos de origen vegetal y animal evitando que el público consumidor contraiga enfermedades ocasionales por zoo parásitos, procesos infecciosos, tóxicos o que consuma productos de inferior calidad, con especial referencia a las normatividades nacionales e internacionales para garantizar productos alimenticios inocuos para el consumo humano.

Para un estudiante de la carrera de Bromatología y Nutrición es necesaria y fundamental tener conocimientos sólidos sobre la inspección e higiene alimentaria, afín de optimizar el proceso de aprendizaje y la investigación formativa.

El curso está diseñado de manera que al finalizar su desarrollo el estudiante logre la competencia:

Verifica si un producto alimenticio cumple con las especificaciones establecidas y separa o identifica los productos no conforme. Asimismo, aplica medidas preventivas desde la producción hasta el consumo con el propósito de obtener alimentos inocuos.

Los temas a desarrollarse en el curso comprenden: Alimentos de origen animal y vegetal, requisitos de calidad y alteración. Planes de muestreo. Sistema de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos. Inspección en las instalaciones de producción primaria de alimentos e inspección en las instalaciones de producción de alimentos.

### III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

Capacidad de la unidad didáctica	Nombre de la unidad didáctica	Semanas
Módulo 1	Describe los alimentos considerando sus requisitos de calidad, almacenamiento, conservación, contaminación y alteración. Planes de muestreo.	4
Módulo 2	Describe el sistema de gestión de calidad e inocuidad de los alimentos.	4
Módulo 3	Describe la inspección en las instalaciones de producción primaria de alimentos.	4
Módulo 4	Describe la inspección en las instalaciones de producción de alimentos.	4

### IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

Número	Indicadores de capacidad al finalizar el curso
1	Evalúa los alimentos de origen animal y vegetal.
2	Evalúa el almacenamiento y conservación de alimentos.
3	Evalúa la contaminación y alteración de alimentos.
4	Evalúa los planes de muestreo.
5	Evalúa las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
6	Evalúa los Programas de Higiene
7	Evalúa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control I
8	Evalúa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control II
9	Evalúa la Inspección Sanitaria en Centros de beneficio de Animales de Abasto
10	Evalúa la Inspección Sanitaria en Centros de beneficio de Animales de Aves.
11	Evalúa la Inspección Sanitaria en Terminales Pesqueros – Mercados Mayoristas de Pescados.
12	Evalúa la Inspección Sanitaria en Mercados de Abastos.
13	Evalúa la Inspección de Restaurantes.
14	Evalúa la Inspección de Panaderías.
15	Evalúa la Inspección en Centros de Acopio de leche.
16	Evalúa la Inspección de Agua de Consumo Humano.

**V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:**

<b>UNIDAD DIDÁCTICA I: ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:</b> Describe las características de calidad, almacenamiento, conservación, contaminación y alteración de los alimentos.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	APRENDIZAJES ESPERADOS
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Calidad de los alimentos.	Distinguir las características de calidad de los alimentos.	Trabajo en equipo para conocer las características de calidad de los alimentos.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue las características de calidad de los alimentos.
	2	Almacenamiento y conservación de alimentos.	Distinguir los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.	Trabajo en equipo para conocer los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.
3	Contaminación y alteración de alimentos.	Distinguir la Contaminación y alteración de alimentos.	Trabajo en equipo para conocer la Contaminación y alteración de alimentos.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue la Contaminación y alteración de alimentos.	
4	Planes de muestreo.	Distinguir los planes de muestreo.	Trabajo en equipo para conocer los planes de muestreo.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue los planes de muestreo.	

<b>UNIDAD DIDACTICA I: SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:</b> Describe los sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos.					
	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>APRENDIZAJES ESPERADOS</b>
		<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
	<b>1</b>	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Distinguir las BPM.	Trabajo en equipo para conocer las BPM.	Clase expositiva y análisis de la implementación de las BPM.	Distingue las BPM.
	<b>2</b>	Programas de Higiene.	Distinguir los programas de higiene.	Trabajo en equipo para conocer los programas de higiene.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue los programas de higiene.
<b>3</b>	Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).	Distinguir el HACCP	Trabajo en equipo para conocer el HACCP.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue la el HACCP.	
<b>4</b>	El HACCP	Distinguir el HACCP	Trabajo en equipo para conocer el HACCP.	Clase expositiva y debate grupal.	Distingue la el HACCP.	

<b>UNIDAD DIDACTICA I: INSPECCIÓN EN LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:</b> Describe la inspección en las instalaciones de producción primaria de alimentos					
	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>APRENDIZAJES ESPERADOS</b>
		<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
	<b>1</b>	Inspección en Centros de Beneficio de Ganado de Abasto o Camales.	Distinguir las inspecciones en Camales.	Trabajo en equipo para conocer los centros de beneficio de Ganado de abasto.	Clase expositiva y análisis de los camales.	Distingue la Inspección en centros de beneficio de Ganado de abasto o Camales.
	<b>2</b>	Inspección en Centros de Beneficio de Aves.	Distinguir las inspecciones en camales de aves.	Trabajo en equipo para conocer los centros de beneficio de aves.	Clase expositiva y análisis de los centro de beneficio de aves.	Distingue la Inspección en centros de beneficio de aves.
<b>3</b>	Inspección en Terminales Pesqueros.	Distinguir las inspecciones en terminales pesqueros.	Trabajo en equipo para conocer los terminales pesqueros.	Clase expositiva y análisis de los terminales pesqueros.	Distingue la Inspección en terminales pesqueros.	
<b>4</b>	Inspección en Centros de Acopio de Leche.	Distinguir la inspección en centros de acopio de leche.	Trabajo en equipo para conocer los centros de acopio de leche.	Clase expositiva y desarrollo de prácticas en centros de acopio de leche.	Distingue la inspección en centros de acopio de leche.	

<b>UNIDAD DIDÁCTICA I: INSPECCIÓN SANITARIA EN INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:</b> Describe la inspección sanitaria en instalaciones de producción de alimentos.					
	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>APRENDIZAJES ESPERADOS</b>
		<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
1	Inspección Sanitaria en Restaurantes.	Distinguir la inspección sanitaria en restaurantes	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en restaurantes	Clase expositiva y visita a restaurantes	Distingue la inspección sanitaria en restaurantes	
2	Inspección Sanitaria en Panaderías.	Distinguir la inspección sanitaria en panaderías.	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en panaderías.	Clase expositiva y visita a la panadería de la UNJFSC.	Distingue la inspección sanitaria en panaderías.	
3	Inspección Sanitaria de Mercados de Abastos.	Distinguir la inspección sanitaria de mercados de abasto.	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en mercados de abasto.	Clase expositiva y visita a mercados de abasto.	Distingue la inspección en mercados de abasto.	
4	Inspección Sanitaria en Agua de Consumo Humano.	Distinguir la inspección sanitaria en agua de consumo humano	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en agua de consumo humano.	Clase expositiva y desarrollo de prácticas sobre agua segura.	Distingue la inspección en agua de consumo humano.	

## VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

1. MEDIOS ESCRITOS
  - Libros, revistas.
2. MEDIOS VISUALES Y ELECTRÓNICOS
  - Vídeos
  - Data
  - Laptop
3. MEDIOS INFORMÁTICOS
  - Internet

## VII. EVALUACIÓN

VARIABLE	PONDERACIÓN	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
	P2	
Evaluación de Conocimiento.	20%	El cicloacadémico comprende 4 módulos.
Evaluación de Producto.	40%	
Evaluación de Desempeño.	40%	

Siendo el promedio final (PF), e l promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4); calculado de la siguiente manera:

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

## VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIA WEB

### 1. UNIDAD DIDACTICAS I

Bello, J. 2000. Ciencia Bromatológica. Principios generales de los Alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid. España.  
Larrañaga, I; Carballo, J; Rodriguez, M & Fernández, J. 1998, Control e Higiene de los Alimentos. Mc Graw Hill. Madrid. España.

### 2. UNIDAD DIDÁCTICA II

Aprueban la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062.  
Buenas Prácticas de Manufactura. Una Guía para pequeños y medianos agroempresarios. Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y La Inocuidad de los Alimentos. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Miami-USA. <http://www.iica.int/es>  
Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos. D.S N° 034-2008-AG.  
Reglamento de inocuidad agroalimentaria, Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI  
Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Resolución Ministerial 449-2006/MINSA.

Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC-RPC 1-1969, CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS  
Procedimientos Operativos estandarizados de saneamiento-POES (Boletín de difusión). Programas de Calidad de los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria- SAGPyA. Minsiterio de Agricultura de Argentina.  
<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/ObliCalidad.php?sección=folleto>

### 3. UNIDAD DIDÁCTICA III

Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto. D.S. N° 015-2012-AG  
Reglamento Sanitario para el Acopio y Beneficio de Aves para el Consumo D.S. N° 019-2003-AG.  
Optimiza los procedimientos administrativos y fortalece en control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. D.L. N° 1222 – 2015  
<http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuario-estadistico-pesca-2015.pdf>

### 4. UNIDAD DIDÁCTICA IV

INDECOPI. NTP. 209.038. 2009 Alimentos Envasados. Etiquetado. 7ª Edición.  
Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines R .M N° 363-2005-MINSA.  
Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto Anexo R M N° 282-2003-SA/DM.  
Reglamento de la calidad del agua para consumo humano – D.S.N° 031-2010-SA..

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA. (25/09/2003)