



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Facultad de Bromatología y Nutrición

Escuela Académico Profesional de Bromatología y Nutrición

SÍLABO

I. DATOS GENERALES

1.1.	Asignatura	:	Inspección e Higiene de Alimentos					
1.2.	Código	:	505					
1.3.	Departamento Académico	:	Bromatología y Nutrición					
1.4.	Ciclo	:	IX					
1.5.	Créditos	:	03					
1.6.	Plan de Estudios	:	13					
1.7.	Condición	:	Obligatorio					
1.8.	Horas Semanales	:	<table border="1"><tr><td>T</td><td>2</td></tr></table>	T	2	<table border="1"><tr><td>P</td><td>4 = 2(2)</td></tr></table>	P	4 = 2(2)
T	2							
P	4 = 2(2)							
1.9.	Pre-requisito	:	451					
1.10.	Semestre Académico	:	2018 - I					
1.11.	Docente	:	M(o) Carreño Mundo, Humberto					
	Colegiatura	:	-----					
	Correo Electrónico	:	humberto_rreca@hotmail.com					

II. SUMILLA

El curso considera criterios sobre salubridad de los alimentos de origen vegetal y animal, evitando que el público consumidor contraiga enfermedades ocasionadas por zoonosis, procesos infecciosos, tóxicos o que consuma productos de inferior calidad, aplicando las Legislaciones Nacionales e Internacionales.

III. JUSTIFICACIÓN

La asignatura de Inspección e Higiene de los Alimentos proporcionará al estudiante desarrollar competencias para aplicar el conocimiento e intervenir en la defensa de la salud pública, en la preparación de los alimentos y fabricación de productos alimenticios, bajo condiciones higiénicas sanitarias, preservando su calidad e inocuidad; disminuyendo así el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

IV. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVOS GENERALES:

4.1.1. Aplicar aspectos preventivos y sanitarios para garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas.

4.1.2. Aplicar formatos de vigilancia sanitaria en establecimientos de beneficio, producción y comercialización de alimentos y bebidas.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 4.2.1. Reconocer la importancia de la inspección e higiene de alimentos.
- 4.2.2. Reconocer la alteración de los alimentos y productos alimenticios.
- 4.2.3. Identificar los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos.
- 4.2.4. Aplicar Planes de Muestreo.
- 4.2.5. Describir las BPM, SSOP y el sistema HACCP.
- 4.2.6. Aplicar formatos de vigilancia sanitaria en mercados de abasto, camales, restaurantes, panaderías y establecimientos de producción de productos alimenticios.

V. METODOLOGIA DE ENSEÑANZA

5.1. Estrategias Metodológicas

La asignatura se desarrollará de la siguiente forma: Exposición del Docente, Exposición – Diálogo, Seminarios y Visitas guiadas.

5.2. Medios y Materiales de enseñanza

5.2.1. Equipos: Multimedia.

5.2.2. Materiales: Separatas, fotocopias.

IV. CONTENIDO TEMÁTICO Y CRONOGRAMA

Semana	Objetivos	Contenidos	Actividad
1	Describir los aspectos generales de inspección e higiene de los alimentos.	Inspección e higiene de alimentos, importancia. El inspector Sanitario. Vigilancia sanitaria de alimentos.	
2	Describir la conservación y almacenamiento de los alimentos.	Conservación y almacenamiento de alimentos. Vida útil y fecha de vencimiento.	PRÁCTICA 1: Reconocimiento del estado de conservación de alimentos. Laboratorio de Control de Alimentos.
3	Describir la contaminación de alimentos	Concepto de contaminación y alteración de alimentos.	PRÁCTICA 2: Reconocimiento de la alteración de alimentos. Laboratorio de Control de Alimentos.
4	Describir el Registro Sanitario y Rotulado de alimentos.	Concepto de Registro Sanitario de Alimentos. Requisitos para su obtención. Rotulado de alimentos.	PRÁCTICA 3: Evaluación de rotulado de alimentos. Laboratorio de Control de Alimentos.
5	Describir planes de muestreo.	Planes de muestreo. Procedimientos de muestreo, utilización de tablas aleatorias y actas de inspección.	PRÁCTICA 4: Taller/Aplicación de planes de muestreo. Laboratorio de Control de Alimentos.

6	Describir los pre-requisitos para la aplicación del Sistema HACCP	Las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).	PRÁCTICA 5: Comedores de la Universidad.
7	Describir los principios del Sistema de Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos - HACCP	Programas de Higiene (SSOP) para la obtención de alimentos inocuos.	PRÁCTICA 6: Comedores de la Universidad.
8	Primer Examen Parcial		
9	Describir la Inspección Sanitaria en los Centros de Beneficios de animales de Abasto.	El Sistema de Análisis de Peligro y Control de Puntos Críticos – HACCP. Aplicación.	PRÁCTICA 7: Taller de elaboración de Plan HACCP. Laboratorio de Control de Alimentos.
10	Describir la inspección sanitaria en la sección de perecibles de autoservicios.	Inspección sanitaria en centros de beneficio de animales de abasto.	PRÁCTICA 8: Reconocimiento de características sensoriales de las carcasas de vacuno, ovino, caprino y porcino. Camal de Paramonga.
11	Describir la inspección sanitaria de mercados o centro de abasto.	Inspección sanitaria en mercados o centros de abasto.	PRÁCTICA 9: Aplicación de formatos en la inspección sanitaria. Mercados de abasto.
12	Describir la inspección sanitaria de centros de beneficios de aves.	Inspección sanitaria en centros de beneficios de aves.	PRÁCTICA 10: Reconocimiento de características sensoriales de las carcasas de aves. Centros de Beneficio de aves.
13	Describir la inspección sanitaria en Restaurantes	La inspección sanitaria en terminales pesqueros o mercados mayoristas de productos hidrobiológicos.	PRÁCTICA 11: Reconocimiento de características sensoriales de pescados. Mercado Mayorista de pescados – Ventanilla.
14	Describir la inspección sanitaria en Panaderías	La inspección sanitaria en Restaurantes	PRÁCTICA 12: Aplica Formato de vigilancia sanitaria en Restaurantes.
15	Describir la inspección sanitaria en fábricas de productos alimenticios	La inspección sanitaria en fábricas de productos alimenticios.	PRÁCTICA 13: Aplica Formato de vigilancia sanitaria en Fábricas de productos alimentarios.
16	Segundo Examen Parcial		
17	Examen Sustitutorio		

V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

La asistencia a la asignatura es Obligatoria en un mínimo de 70%.

El sistema de evaluación está basado en objetivos y comprende:

- PP1: Evaluación escrita + Evaluación Oral + Trabajo Académico
- PP2: Evaluación escrita + Evaluación Oral + Trabajo Académico

Promedio Final: Promedio simple: PP1 y PP2

La evaluación de la asignatura es de carácter cuantitativo vigesimal, donde la escala valorativa va de cero (0) a veinte (20), para todo proceso de evaluación, siendo once (11) la nota mínima aprobatoria. La fracción de 0.5 o más puntos va a favor de la unidad inmediata superior, lo señalado en este párrafo es válido solo para la nota promocional.

Al término de las evaluaciones finales se programará un examen de carácter sustitutorio a una nota del promedio PP1 o PP2, por haber obtenido promedio desaprobatorio en la evaluación de la asignatura. Los alumnos que opcionalmente participen de dicho examen deben acreditar un promedio no menor de 07 y el 70% de asistencia al curso. El examen sustitutorio tendrá una escala valorativa de 0 a 20 y el promedio final para dichos alumnos no excederá a la nota doce.

VI. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA, COMPLEMENTARIA Y ELECTRÓNICA

- 6.1. BELLO, J. 2000. Ciencia Bromatológica. Principios generales de los Alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid. España.
- 6.2. DIGESA. 2000. Guía para la Aplicación del Sistema HACCP en Mercados de Abasto. Dirección General de Saneamiento Ambiental. Ministerio de Salud. Lima.
- 6.3. FENNEMA, O.R. 2000. Química de los Alimentos. 2da. Edit. Acribia. Zaragoza. España.
- 6.4. WILDBRETT GERHARD 2000. Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. España.
- 6.5. 1995. Reglamento Tecnológico de Carnes. D.S. Nº 22-95-AG (09/09/1995)
- 6.6. 2003. INDECOPI. NTP.201.055.Carne y Productos Cárnicos. Definiciones. Clasificación y Requisitos de Carcasas y Carne de Bovino.
- 6.7. 2001. INDECOPI. NTP.201.054. Carne y Productos Cárnicos. Aves para consumo. Definiciones. Requisitos y Clasificación de las carcasas. Carne de Pollo. Gallinas. Gallos. Pavos, Patos y Gansos.
- 6.8. 2003. Reglamento Sanitario para el Acopio y Beneficio de Aves para el Consumo D.S. Nº 019-2003-AG.(01/06/03)
- 6.9. 1998. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. Nº 007-98-SA. (25/09/2003)
- 6.10. 2003. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto Anexo R M Nº 282-2003-SA/DM. (27/06/03)
- 6.11. 2005. Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines R .M Nº 363-2005-MINSA.(19/05/2005)
- 6.12. 2006. Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Resolución Ministerial 449-2006/MINSA. (17/05/2006)
- 6.13. 2008. Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. R.M. Nº 591-2008-MINSA (29/08/2008).
- 6.14. 2008. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos. D.S Nº 034-2008-AG.
- 6.15. 2009. INDECOPI. NTP. 209.038. Alimentos Envasados. Etiquetado. 7ª Edición.

Huacho, Abril 02 del 2018

M(o).Humberto Carreño Mundo
Profesor Principal T.P