



UNIVERSIDAD DE CHILE
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Escuela de Ciencias Veterinarias
Departamento de Medicina Preventiva Animal

ESPACIO CURRICULAR K
MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA VETERINARIA

UNIDAD N° 34
INOCUIDAD DE ALIMENTOS
2010

I.- IDENTIFICACION

- Nombre de la unidad : Inocuidad de Alimentos
- Semestre : VIII
- Horas semanales : 2 hrs.
- Días y horario : miércoles de 11:00 a 13:00 hrs.
- Profesor encargado : Pilar Oviedo
- Prof. Colaboradores : Anita Soto, Fernando Fredes, Pedro Abalos, Patricio Retamal, Orfelía Celedón, José Pizarro.
- Prof. Invitados : Hugo Núñez

II.- DESCRIPCIÓN

El Espacio K "Medicina Preventiva y Salud Pública Veterinaria" está formado por cuatro unidades denominadas:

- Unidad N° 32. "Salud pública veterinaria"
- Unidad N° 33. "Gestión ambiental"
- Unidad N° 34. "Inocuidad de los alimentos"
- Unidad N° 35. "Control y aseguramiento de calidad de alimentos"

La Unidad N° 34, en conjunto con la Unidad N° 35, desarrolla la siguiente competencia:

Competencia N° 3 Profesional, que demuestra "Dominio sobre procedimientos para asegurar la calidad de los alimentos de consumo humano", cuyo Objetivo es "Aplicar normas técnicas y legales para el control sanitario y participar del control de calidad de alimentos de origen animal, en las etapas de producción, transporte, manipulación, procesamiento, almacenamiento y comercialización".

La Unidad N° 34 es un curso integrador de conocimientos, que persigue capacitar al estudiante para enfrentar situaciones relativas al control de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)

Las temáticas generales que serán abordadas en el curso corresponden a:

- Importancia del médico veterinario en la protección de los alimentos
- Legislación nacional e internacional para el control de los alimentos
- Factores asociados a la conservación, transporte y comercialización de alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos

Contribución a las competencias genéricas

1. Capacidad para realizar actividades que requieren la utilización de tecnologías de la información y comunicación.
2. Capacidad de comunicación oral y escrita mediante la edición de informes escritos y su exposición oral.
3. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis en las actividades curriculares.
4. Capacidad para identificar, analizar y resolver problemas
5. Capacidad para el trabajo en equipo dentro de la actividad curricular
6. Reconoce las consecuencias éticas del ejercicio profesional
7. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

III.- EJES DE CONTENIDOS Y DESCRIPTORES

Ejes de contenidos

- Legislación, administración y control de alimentos en el ámbito nacional e internacional.
- Factores asociados a la conservación, transporte y comercialización de alimentos.

Descriptores transversales

- Conocer y comprender el rol del médico veterinario en la protección de los alimentos
- Conocer y comprender el sistema de protección de los alimentos en Chile
- Conocer la legislación nacional e internacional que regula la inocuidad de los alimentos

Descriptores específicos

- Reconocer los principios que regulan la conservación por altas y bajas temperaturas
- Conocer e identificar los factores que influyen en la supervivencia y proliferación de microorganismos en los alimentos
- Identificar y valorar los peligros químicos, físicos y biológicos de los alimentos
- Distinguir las enfermedades transmitidas por los alimentos

IV.- PROGRAMA

AGOSTO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 INICIO	3	4 Inicio curso Introducción Programación actividades (PO)	5	6
9	10	11 Rol del Medico Veterinario en la conservación de los alimentos Sistemas de protección de alimentos en Chile (AS)	12	13
16	17	18 Paro Estudiantil	19	20

23	24	25 Paro Estudiantil	26	27
----	----	---------------------	----	----

SEPTIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Paro Estudiantil	2	3
6	7	8 Factores que influyen en la proliferación y supervivencia de microorganismos en alimentos (AS)	9	10
13	14	15 FIESTAS PATRIAS	16	17
20	21	22 Generalidades Enfermedades transmitidas por alimentos (AS)	23	24
27	28	29 Principios de conservación por bajas temperaturas (HN)	30	

OCTUBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
4	5	6 Principios de conservación por altas temperaturas (HN)	7	8
11	12	13 Peligros químicos, físicos y microbiológicos (PO)	14	15
19	20	21 Planes de muestreo para análisis microbiológicos de alimentos (PO)	22	23
25	26	27 Prueba 1	28	29 Prueba 1?

NOVIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3 Taller planes de muestreo (AS, PO)	4	5
8	9	10 Seminarios	11	12
15	16	17 Salida Terrero	18	19
22	23	24 Seminarios	25	26

29 INICIO EXAMENES	30
------------------------------	-----------

DICIEMBRE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 Prueba integrativa	2 Prueba integrativa?	3
6	7	8	9	10 FIN CLASES
13	14	15 Prueba recuperativa	16	17
20	21	22	23	24 FIN EXAMENES
27	28	29	30	

Cualquier modificación del programa será comunicada oportunamente.

Actividades de seminarios

Mediante el desarrollo de esta actividad que se realizará en conjunto e integrada a la Unidad KU-33 Gestión Ambiental, se abordarán temas relativos a inocuidad de alimentos e higiene ambiental. Para esto se conformarán grupos, por afinidad, de más o menos 6 integrantes, a los cuales se les asignarán temas al azar.

Para el desarrollo del tema cada grupo contará con una página web (wiki). A esta plataforma pueden acceder todos los estudiantes del curso; sin embargo, sólo pueden intervenir el documento los miembros del grupo. Mediante esta herramienta, que es de desarrollo cooperativo, el profesor podrá evaluar la participación que cada estudiante tiene, a través del tiempo, en el desarrollo final del trabajo. Este seminario debe generar un informe escrito, de no más de 5 páginas. La presentación, al resto de los compañeros, será de la wiki, en un tiempo no superior a los 20 min. Por lo tanto la web debe ser lo suficientemente atractiva para cumplir con dicho propósito. La entrega del informe escrito, debe hacerse el día de la presentación, cuyas fechas serán comunicadas oportunamente. El expositor del seminario será definido el día antes.

Mediante la plataforma U-cursos (www.u-cursos.cl), se entregará información permanente respecto al desarrollo del curso, actividades, material de apoyo, etc.

La asistencia a las actividades prácticas y seminarios es 100% obligatoria, en tanto el resto de las actividades considera un 75% mínimo, para aprobar. La justificación de ausencias debe hacerse según el procedimiento establecido por la Dirección de Escuela¹.

¹ “Si un estudiante faltare a una prueba, deberá presentar el justificativo correspondiente en la Secretaría de Estudios en los plazos previstos para ello.

El estudiante que faltando a una prueba haya presentado su justificativo y este haya sido aprobado por la Secretaría de Estudios, rendirá la prueba recuperativa prevista en la unidad. La nota de la prueba recuperativa reemplazará la nota de la prueba no rendida. Luego de efectuada la prueba recuperativa no habrá más pruebas.

Si un estudiante faltare a más de una de las pruebas programadas para la Unidad reprobará automáticamente la actividad”.

V.- METODOLOGÍA Y MEDIOS

Los contenidos se impartirán en forma de clases expositivas y a través de la presentación de seminarios elaborados por los alumnos con apoyo de profesores.

Mediante la plataforma U-cursos (www.u-cursos.cl), se entregará información de apoyo a los diferentes tópicos tratados.

La asistencia a las actividades de seminarios es 100%. En tanto el resto de las actividades considera un 75 % mínimo para aprobar. La justificación de ausencias debe hacerse ante los organismos pertinentes.

VI.- EVALUACIÓN

Se realizará una prueba parcial (40%), un seminario (35%) y la prueba integrativa (25%).

La evaluación del seminario, que será individual, estará definida por:

- Contenido y presentación del documento = 40%
- Exposición, defensa y discusión del trabajo = 40%
- Co-evaluación por los miembros del grupo (anónima) = 20%

Deberán realizar la prueba recuperativa todos aquellos estudiantes con nota final inferior a 4,0 y además quienes hayan obtenido nota inferior a 4,0 en la prueba integrativa, independientemente de su promedio final.

VII.- BIBLIOGRAFÍA

1. ICMSF. Ecología microbiana de los alimentos Tomos 1 y 2. 1985. Ed. Acribia.
2. ICMSF. Microorganismos de los alimentos Tomos 1 y 2. Ed. Acribia.
3. ICMSF. Microbiología de los alimentos 7. 2004. Ed. Acribia.
4. Mossel, D.A.A. Moreno García, B. Microbiología de los Alimentos, 1994
5. Moreno, B. Higiene e Inspección de Carnes, 1991.
6. Eley, R. Intoxicaciones Alimentarias de Etiología Microbiana, 1992
7. <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/default.htm>
8. http://www.redsalud.gov.cl/portal/url/page/minsalcl/g_proteccion/g_alimentos/reglamento_sanitario_alimentos.html Decreto 106 Modificación Reglamento Sanitario de los Alimentos (23 abril 2009). Reglamento Sanitario de los Alimentos (actualizado mayo 2008)
9. <http://www.efsa.europa.eu/> European Food Safety Authority (EFSA) is the keystone of European Union (EU) risk assessment regarding food and feed safety. In close collaboration with national authorities and in open consultation with its stakeholders, EFSA provides independent scientific advice and clear communication on existing and emerging risks.
10. <http://www.eufic.org/> El Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC) es una organización sin fines de lucro que proporciona información científica sobre la seguridad y calidad alimentaria y la salud y nutrición a los medios de comunicación, a los profesionales de la salud y la nutrición, a los educadores y a los líderes de opinión, de una forma que la pueden entender los consumidores.
11. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>
12. <http://www.codexalimentarius.net/>
13. <http://www.rlc.fao.org/>