

**UNIDAD N° 34
INOCUIDAD DE ALIMENTOS
2020****I. IDENTIFICACION**

Nombre del curso	: Inocuidad de Alimentos. KU N° 34
Horas semanales	: 2
Créditos	: 4
Días	: miércoles
Horario	: 11:00 – 13:00 h
Profesor encargado	: Pilar Oviedo Hannig
Prof. Participantes	: Javiera Cornejo Kelly, Lisette Lapierre Acevedo
Prof. Invitado	: Aldo Maddaleno, Fernando Fredes, José Pizarro. Constanza Vergara
Ayudantes	: <u>Inocuidad de los alimentos</u> Nicolas Moisés Rodríguez (nicolas.rodriguez.c@ug.uchile.cl) Lorena Roxana Romero (lorena.romero@ug.uchile.cl) Francisco Javier Mena (francisco.mena@ug.uchile.cl) <u>Gestión ambiental</u> Matilde Larraechea Bascuñán (matilde.larraechea@gmail.com)

II. DESCRIPCION

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”.

III. OBJETIVO GENERAL

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)

IV. OBJETIVOS ESPECIFICOS/LOGROS DE APRENDIZAJE

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

V. COMPETENCIAS

Dominio sobre procedimientos para asegurar la calidad de los alimentos de consumo humano

VI. PROGRAMA

En confirmación

VII. METODOLOGIA Y MEDIOS

Los contenidos se impartirán en forma de clases virtuales sincrónicas y a través de la presentación de seminarios elaborados por los estudiantes, en coordinación con Gestión Ambiental KU N°33

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

VIII. EVALUACION

Para la evaluación se conformarán grupos de máx. 7 estudiantes, por afinidad. **La información de los grupos debe enviarse al correo de las ayudantes el viernes de la primera semana de clases.**

1. Cuestionarios (65%) que se harán una vez finalizadas las clases de los temas a evaluar, los que se desarrollarán en grupos y de forma asincrónica. Estos deberán enviarse el viernes de la semana que se entrega (hasta las 12:00 PM).
2. Seminario (25%). grupal (mismo grupo de cuestionarios) que se presentará en forma de video (3 min) y escrito (5 pág) en coordinación con Gestión Ambiental KU N°33. Los videos se expondrán a finalizar el curso, destinando para ello el horario asignado a KU33 y KU34.
 - Video = 50% (Pauta evaluación)
 - Escrito = 50% (Pauta evaluación)
3. Coevaluación = 10% (considera su opinión respecto al trabajo realizado por sus compañeros en los cuestionarios y en el seminario, será anónima)

Deberán rendir la prueba recuperativa todos aquellos estudiantes con nota final inferior a 4,0 (Cuestionarios, seminario, coevaluación y asistencia).

Por instrucciones de la Dirección de Escuela de Pregrado, el procedimiento a seguir en el caso que un estudiante no asista a actividades programadas para la Unidad será el siguiente:

1. Si un estudiante falta a un cuestionario, deberá presentar el justificativo correspondiente en la Secretaría de Estudios, en el plazo (48 horas de producida la inasistencia) y forma previstos para ello.
2. En el caso que la Secretaría de Estudios apruebe el justificativo, el coordinador verá la actividad remedial para reemplazar la nota faltante

IX. BIBLIOGRAFIA

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/>
8. <http://www.cdc.gov/>
9. http://web.minsal.cl/ALIMENTOS_Y_NUTRICION
10. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/>