

CARTA DESCRIPTIVA (FORMATO MODELO EDUCATIVO UACJ VISIÓN 2020)

I. Identificadores de la asignatura

Instituto:	Ciencias Biomédicas	Modalidad:	Presencial
Departamento:	Ciencias Químico Biológicas	Créditos:	8
Materia:	Higiene y Legislación de Alimentos	Carácter:	Optativa
Programa:	Licenciatura en Química	Tipo:	Curso
Clave:	BAS312105		
Nivel:	Avanzado		
Horas:	64	Teoría:	100%
		Práctica:	0%

II. Ubicación

Antecedentes:
Química de alimentos

Clave

Consecuente:
Ninguno

III. Antecedentes

Conocimientos: Química de alimentos y microbiología de alimentos.

Habilidades: Habilidad para la lectura, comprensión, observación, disposición y participación.

Actitudes y valores: Actitud positiva, creatividad y con alto sentido de la responsabilidad, puntualidad, honestidad, colaboración y ética.

IV. Propósitos Generales

Los propósitos fundamentales del curso son:

Lograr una especialización en las áreas terminales de la carrera de química.

V. Compromisos formativos

Intelectual: El alumno conocerá la normatividad vigente especialmente en nuestro país en los diferentes tipos de productos alimenticios y la industrialización de los mismos.

Humano: Conocerá los factores indispensables para el comercio y mercadotecnia de los productos alimenticios

Social: El alumno se involucrará en perspectivas que fortalezcan la calidad de la industria alimentaria en beneficio colectivo

Profesional. El alumno tendrá la capacidad para participar en proyectos de calidad alimentaria, así mismo en estudios o trabajos en equipo o grupos multidisciplinarios.

VI. Condiciones de operación

Espacio: Aula tradicional

Laboratorio: **Mobiliario:** Mesa banco

Población: 10-25

Material de uso frecuente:

A) Rotafolio

B) Proyector

C) Cañón y computadora portátil

Condiciones especiales: No aplica

VII. Contenidos y tiempos estimados

Temas	Contenidos	Actividades
1. Introducción <i>1 sesión (2hrs)</i>	Concientizar al alumno de la importancia de la materia.	Planteamiento del semestre y reglas.
2. Normatividad de laboratorios <i>4 sesiones(8hrs)</i>	Conocimiento de la normatividad vigente.	Planteamiento de los laboratorios reconocidos.
3. Normatividad agua y hielo potable <i>2 sesiones (4hrs)</i>	Manejo adecuado de los parámetros indicados en la norma.	Aplicación de la Normatividad en Plantas locales de agua potable.
4. Normatividad vibro choleare y productos de pesca <i>2 sesiones (4hrs)</i>	Conocimiento de la normatividad relativa a la determinación de los patógenos.	Aplicación en lo referente a actividades preventivas.
5. Normatividad de cárnicos <i>3 sesiones (6hrs)</i>	Manejo de laboratorio en caso de brote en la comunidad.	Actualización en reportes epidemiológicos.
6. Normatividad de leche, quesos y helados <i>3 sesiones(6hrs)</i>	Conocimiento de la normatividad en atención a la industria de productos cárnicos.	Relación de la industria al respecto en el área.
7. Normatividad etiquetado y aditivos <i>2 sesiones(4 hrs)</i>	Productos de gran demanda local y en el estado; importancia de su normatividad.	Información de la producción local y artesanal.
8. NOM 087.- ECOL SSA 1-2002 residuos peligrosos biológico infeccioso <i>3 sesiones(6hrs)</i>	Incremento de productos preparados con aditivos.	Conocimiento de la NOM 051 SCFI.
9. Prácticas de higiene en establecimientos <i>4 sesiones (8hrs)</i>	Importancia de manejo higiénico de alimentos en todo tipo de establecimientos y plantas procesadoras.	Visita a un establecimiento del ramo para efectuar verificación (virtual).

10. Análisis de peligro y puntos críticos de control

3 sesiones (6hrs)

11.- Normatividad de Tequila.

2 sesiones (4hrs)

Mejora continua de la calidad.

Investigación de esta bebida mundialmente conocida y originaria de nuestro país.

Implementación de puntos críticos en empresas procesadoras de alimentos.

Conocimiento del comercio del producto e información sobre productos adulterados.

VIII. Metodología y estrategias didácticas

Metodología Institucional:

- a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones (según el nivel) consultando fuentes bibliográficas, hemerográficas y en Internet.
- b) Elaboración de reportes de lectura de artículos en lengua inglesa, actuales y relevantes a la material.

Estrategias del Modelo UACJ Visión 2020 recomendadas para el curso:

- a) evaluación
- b) investigación
- c) trabajo colaborativo

IX. Criterios de evaluación y acreditación

Institucionales de acreditación:

Acreditación mínima de 80% de clases programadas

Entrega oportuna de trabajos

Pago de derechos

Calificación ordinaria mínima de 7.0

Permite examen de título: no

Evaluación del curso

Acreditación de los temas mediante los siguientes porcentajes:

Exámenes parciales:	40 %
Reportes de lectura:	30 %
Participación:	30 %

Norma Oficial Mexicana

X. Bibliografía

Norma Oficial Mexicana NOM -127- SSA1-1994 "Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización".

Norma Oficial Mexicana .NOM-114-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Método para la determinación de Salmonella en alimentos

Norma Oficial Mexicana NOM-115-SSA 1-1994. Bienes y Servicios . Método para la determinación de Staphilococcus aureus en alimentos,

Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994 .Bienes y Servicios .- Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen establecimientos fijos.

Norma Oficial Mexicana NOM-129-SSA 1-1995. Bienes y Servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumado, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM 121-SSA 1-1994. Bienes y Servicios- Quesos:frescos, madurados y porcesados. Especificaciones sanitarias

Norma Oficial Mexicana NOM 041-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Agua purificada envasada. Especificaciones sanitarias

Norma Oficial Mexicana NOM- 042-SSA1-1993. Bienes y Servicios Hielo potable y hielo purificado. Especificaciones sanitarias

Norma Oficial Mexicana NOM 031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias,

Norma Oficial Mexicana NOM 028-SSA 1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca, pescados en conserva. Especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM 033-SSA 1-1993 Bienes y Servicios .Irradiación de alimentos, dosis permitidas en alimentos, materias primas y aditivos alimentarios.

Norma Oficial Mexicana NOM 035-SSA 1-1993. Bienes y Servicios. Quesos de suero. Especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM 036-SSA 1-1993. Bienes y Servicios . Helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. Especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM 034-SSA 1-1993 Bienes y Servicios . Productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias

Norma Oficial Mexicana NOM 143-SSA 1-1993. Bienes y Servicios. Método de prueba microbiológica para alimentos, determinación de lisyteria monocytogenes.

Norma Oficial Mexicana NOM 201-SSA 1- 2002. Productos y Servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias

Norma Oficial Mexicana NOM 253-SSA 1-2012 . Para la disposición de sangre humana y sus componentes con fines terapéuticos.

Norma Oficial Mexicana NOM 166-SSA 1- 1997 . Para la organización de los laboratorios clínicos.

Norma Oficial Mexicana NOM 007-SSA 3-2009 . Para la organización y funcionamiento de los laboratorio clínicos.

Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA 1- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Norma Oficial Mexicana NOM 213-SSA 1-2002. Productos y Servicios. Productos carnicos procesados. Especificaciones sanitarias.Métodos de prueba

Norma Oficial Mexicana NOM 182-SSA 1 -2009 .Etiquetado de nutrientes vegetales

Norma Oficial Mexicana NOM 051 SCFI/SSA 1- 2010 .Especificaciones generales para alimentos y bebidas no-alcoholicas, preenvasadas. Información comercial y sanitaria.

Norma Oficial Mexicana NOM 242 -SSA 1- 2005. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

X. Perfil deseable del docente

a) Grado académico: Licenciatura o Posgrado

b) área: Químico Bromatólogo, Químico en Alimentos, Ingeniero en alimentos, Ing, químico bromatólogo.

c) experiencia: Docencia en Ciencias de los alimentos

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento: Dr. Antonio de la Mora Covarrubias

Coordinador/a del Programa: Dra. Katya Aimeé Carrasco Urrutia

Fecha de elaboración: Octubre , 2014

Elaboró: Q. B. Rosa Emma Vázquez Nájera.

Fecha de rediseño: Febrero 8, 2016

Rediseño: Q. B. Rosa Emma Vázquez Nájera.