



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE INGENIERIA
 ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO Y LA
 ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR DE AGEXPORT

**ESPECIALIZACION EN INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO
 INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**

Nombre del curso: Principios de Inocuidad de los Alimentos

| | |
|---|---|
| CÓDIGO: IGA 101 | CRÉDITOS ACADEMICOS: 2 |
| COHORTE: 2da. Promoción | AÑO: 2015 -2016 |
| CATEDRATICO: Ing. Edgar Roberto Mota | FECHAS: Del 27 de junio al 22 de agosto de 2015. |
| EDIFICIO: Hincapié | SALÓN: S-102 |
| HORAS POR SEMANA: 3 | DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO: Sábado |
| HORARIO DE CURSO: 8:00 – 11:00 a.m. | DURACIÓN DEL CURSO: 24 horas |

2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso presenta la importancia de la inocuidad alimentaria en cuatro unidades que abarcan los principios de la inocuidad de alimentos, las enfermedades transmitidas por alimentos, antecedentes e historial relevante en contaminación de alimentos y sistemas de aseguramiento de la calidad. Permitiendo que el profesional tenga claro los aspectos de calidad que debe considerar en un proceso productivo y las repercusiones que el mal control de ellos genera en la salud del ser humano.

3. OBJETIVOS DEL CURSO

3.1. General

Proporcionar al estudiante los principios que rigen la inocuidad de los alimentos en toda la cadena productiva-comercial y de consumo e identificar las principales enfermedades transmitidas por alimentos, formas de transmisión y medidas de prevención.

3.2. Específicos

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:



1. Crear un sistema de control de higiene tanto en las operaciones como en las instalaciones de una empresa para garantizar la máxima seguridad de los alimentos.
2. Identificar las distintas enfermedades transmitidas por alimentos y tomar las medidas preventivas necesarias para reducir el riesgo de ocurrencia.
3. Llevar un registro de contaminación de alimentos según su relevancia en la cadena alimentaria.
4. Diseñar un sistema de calidad cuyos puntos focales sean: la inocuidad alimentaria, evaluación de riesgos y epidemiología.

4. METODOLOGÍA

1. Exposición del docente para la introducción del tema.
2. Clases magistrales como la transmisión de conocimientos y experiencias del especialista en el tema y que dé lugar al intercambio de ideas y participación del estudiante.
3. Aplicar los conocimientos adquiridos en el análisis de casos.
4. Elaboración de un trabajo de investigación aplicado a un caso regional relacionado con los temas vistos en clase.
5. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual.

5. EVALUACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO:

De acuerdo con el Normativo de Evaluación y Promoción del estudiante de la Facultad de Ingeniería de la USAC, la nota mínima de promoción será de 70 puntos y se procederá así:

| PROCEDIMIENTO | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | PONDERACIÓN |
|-------------------|---------------------------|-------------|
| | Parciales | 30 pts |
| | Análisis de casos | 20 pts |
| | Proyecto | 20 pts |
| Total de la Zona | | 70 % |
| Evaluación Final | | 25 % |
| Nota de Promoción | | 100 % |



6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidad 1. Principios de la inocuidad de alimentos

- Importancia de la inocuidad alimentaria
- Objetivos
- Ámbito de aplicación
- Producción primaria
- Proyecto y construcción de las instalaciones
- Control de las operaciones
- Instalaciones: Higiene personal
- Transporte
- Capacitación
- Productos y sensibilización de los consumidores

Unidad 2. Enfermedades transmitidas por alimentos

- Infecciones
- Intoxicaciones
- Patógenos más comunes asociados a las ETA's.

Unidad 3. Antecedentes e historial relevante en contaminación de alimentos

Unidad 4. Sistemas de aseguramiento de la calidad

- Sistemas de gestión de calidad
- Análisis
- Indicadores de desempeño
- Planificación y control de la producción
- Distribución
- Servicio al cliente
- Sistemas de inocuidad alimentaria
- Sistemas de vigilancia de la inocuidad
- Sistemas de vigilancia epidemiológica
- Marco legal
- Evaluación de riesgos
- Estrategias para la implementación de un sistema de inocuidad
- Responsabilidad de fiscalización
- Sistemas de alerta
- Programas específicos



7. BIBLIOGRAFIA

1. DÍAZ, Alejandra. Buenas prácticas de manufactura: Una guía para pequeños y medianos agroempresarios. Uría, Rosario (coaut.) Costa Rica: IICA, 2009. 72 p.
2. FAO.: Alimentación y nutrición. Mejora de la eficiencia y transparencia en los sistemas de inocuidad de los alimentos: compartir experiencias: actas del foro. Roma: FAO, 2002. 256 p. ISBN 9253047704, 9789253047703.
3. FAO. Div. de Nutrición y Protección del Consumidor. *Los efectos de las normas privadas relativas a la inocuidad alimentaria en la cadena alimentaria y en los procesos normativos públicos*. Rome: 2009. 59 p. ISBN 978-92-5-306430-6.
4. DEHEZA, I. *Participación de los consumidores en los Programas de Inocuidad de Alimentos, incluido el Codex Alimentarius*. Bolivia: SEDECO, Oficina para América Latina y el Caribe, Consumers International. 2004.
5. FAO. *Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas a través de la realización de un inventario global de materiales de capacitación y de referencia y del desarrollo de un programa de capacitación en inocuidad alimentaria. Informe final del Proyecto PFL/INT/857. Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias*. Roma: FAO, 2005.