



Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP: 200089

Ingeniería en Alimentos

PROGRAMA DE ESTUDIO

NOMBRE DE LA ASIGNATURA
Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

SEMESTRE	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Octavo	064081	68

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA
El alumno interpretará las normas relacionadas con el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria para su aplicación en diferentes escenarios de la Industria Alimentaria.

TEMAS Y SUBTEMAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Calidad e inocuidad alimentaria. 1.2. Sistemas de gestión de aseguramiento de alimentos. 1.3. Objetivos de la gestión. 2. Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos (NOM-251-SSA1-2009). 2.2. Principios generales de higiene de alimentos (Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969). 2.3. Buenas prácticas de manufactura para el procesamiento de alimentos (FDA). 2.4. Buenas prácticas de manufactura actuales enfocadas al aseguramiento de la calidad (FDA). 3. HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Análisis de riesgos. 3.2. Criterios de selección para los puntos críticos. 3.3. Medidas de la inconformidad. 3.4. Aplicación del análisis de riesgos y puntos críticos de control. 4. Sistemas de gestión de calidad de alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Norma ISO 22000. 4.2. Gestión de recursos. 4.3. Planeación y realización de productos seguros. 4.4. Validación, verificación y mejoras del sistema. 4.5. Otros sistemas de calidad.

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Exposición por parte del maestro; lecturas de artículos con ejemplos aplicados a inocuidad alimentaria; revisión de casos de estudio en la implementación de sistemas de calidad.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN
<p>En términos de los artículos 23 incisos (a), (d), (e) y (f); del 47 al 50; 52 y 53 y del 57 al 60, del Reglamento de alumnos de licenciatura aprobado por el H. Consejo Académico el 21 de Febrero del 2012, los lineamientos que habrán de observarse en lo relativo a los criterios y procedimientos de evaluación y acreditación, son los que a continuación se enuncian:</p> <ol style="list-style-type: none"> i) Al inicio del curso el profesor deberá indicar el procedimiento de evaluación que deberá comprender, al menos tres evaluaciones parciales que tendrán una equivalencia del 50% de la calificación final y un examen ordinario



Universidad Tecnológica de la Mixteca

Clave DGP: 200089

Ingeniería en Alimentos

PROGRAMA DE ESTUDIO

que equivaldrá al restante 50%.

- ii) Las evaluaciones podrán ser escritas y/o prácticas y cada una consta de un examen teórico-práctico, tareas y proyectos.
- iii) Además pueden ser consideradas otras actividades como: el trabajo extra clase, la participación durante las sesiones del curso y la asistencia a las asesorías.
- iv) El examen tendrá un valor mínimo de 50%; las tareas, proyectos y otras actividades, un valor máximo de 50%.

BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL Y AÑO)

Básica:

1. Codex Alimentarius. (2013). **Codex alimentarius CAC/RCP 1-1969**. FAO/WHO. <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CAC/RCP>.
2. Food and Drug Administration. (2005). **Food CGMP modernization — A focus on food safety**. F.D.A. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/CGMP/ucm207458.htm>
3. Food and Drug Administration. (2004). **Good manufacturing practices (GMPs) for the 21st century - food processing**. F.D.A. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/CGMP/ucm110877.htm>
4. Mortimore S., Wallace C. (1994). **HACCP: Un enfoque práctico**. Acribia.

Consulta:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. D.O.F. 01-Mar-2010. **Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**. Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario
2. Remes Quiroga A. (1997). **Sistema integrador del aseguramiento de la calidad de los alimentos**. AGT.
3. Salazar E. (2013). **Understanding food safety management systems: A practical approach to the application of ISO-22000:2005**. Erasmo Salazar.

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE

Maestría o Doctorado en Ingeniería en Alimentos, Maestría o Doctorado afín.

Vo. Bo.  
JEFE DE CARRERA
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

DRA. LUZ HERMILA VILLALOBOS DELGADO
JEFE DE CARRERA

AUTORIZÓ 
DR. AGUSTÍN SANTIAGO ALVARADO
VICE-RECTOR ACADÉMICO 
VICE-RECTORIA
ACADÉMICA