

Facultad o Escuela
Carrera Ingeniería Agroindustria y Alimentos (llenar)
Código del curso IA1820 **y Asignatura** Control Sanitario
Período 2016-1

1. Identificación (*Sílabo maestro*)

Antonio Nicolás Camacho Arteta
antonio.camacho@udla.edu.ec
a.camacho@udlanet.ec

Número de sesiones: 3 sesiones por semana

Número total de horas de aprendizaje: 15 horas

Créditos – malla actual: 3

Profesor: Antonio Camacho Arteta

Correo electrónico del docente (Udlanet): a.camacho@udlanet.ec

Coordinador: Maria Raquel Melendez

Campus: Queri

Pre-requisito:

Co-requisito:

Paralelo: 1 y 2

Tipo de asignatura:

Optativa	
Obligatoria	X
Práctica	

Organización curricular:

Unidad 1: Formación Básica	
Unidad 2: Formación Profesional	X
Unidad 3: Titulación	

Campo de formación:

Campo de formación				
Fundamentos teóricos	Praxis profesional	Epistemología y metodología de la investigación	Integración de saberes, contextos y cultura	Comunicación y lenguajes
	X			

2. Descripción del curso (*Sílabo maestro*)

Enunciar los tópicos esenciales de la asignatura y una breve síntesis del desarrollo de los contenidos.

3. Objetivo del curso (*Sílabo maestro*)

Gestionar Sistemas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos en el campo agroindustrial, siguiendo los lineamientos del Codex Alimentario y la Legislación alimentaria nacional e internacional y haciendo uso de herramientas modernas para implantar sistemas de inocuidad alimentaria en los procesos agroindustriales

4. Resultados de aprendizaje deseados al finalizar el curso (*Sílabo maestro*)

Resultados de aprendizaje (RdA)	RdA perfil de egreso de carrera	Nivel de desarrollo (carrera)
Relaciona los riesgos físicos, químicos y microbiológicos con la naturaleza de los alimentos y los procesos productivos.	2. Diseña, gestiona e implementa programas de seguridad e higiene industrial, para optimizar los procesos agroindustriales. 3. Formula nuevos productos y procesos agroindustriales tanto alimentarios como no alimentarios.	Inicial () Medio () Final (X)
Implementa tecnologías para garantizar la inocuidad de los alimentos.		Inicial () Medio () Final (X)
Propone planes de HACCP para procesos agroindustriales.		Inicial () Medio () Final (X)

5. Sistema de evaluación (Docente completa sub componentes de evaluación)

El sílabo maestro incluye el Modelo de la UDLA y los componentes que se incluyen a continuación. En esta misma sección el docente debe completar con los sub componentes dentro de cada ponderación, tomando en cuenta que ninguna evaluación individual podrá ser mayor al 20%.

De acuerdo al Modelo Educativo de la UDLA la evaluación busca evidenciar el logro de los resultados de aprendizaje (RdA) enunciados en cada carrera y asignatura, a través de mecanismos de evaluación (MdE). Por lo tanto la evaluación debe ser continua, formativa y sumativa. La UDLA estipula la siguiente distribución porcentual para los reportes de evaluaciones previstas en cada semestre de acuerdo al calendario académico:

Reporte de progreso 1	35%
Sub componentes	
Reporte de progreso 2	35%
Sub componentes	
Evaluación final	30%
Sub componentes (si los hubiese)	

Es necesario recordar que cada reporte de Progreso (1 y 2 respectivamente) debe contemplar diversos MdE, como: proyectos, exámenes, análisis de caso, portafolio, ejercicios, entre otros. Asimismo, se usará la rúbrica basada en criterios para la evaluación y retroalimentación, que será entregada al estudiante previamente para que tenga claras indicaciones de cómo va a ser evaluado. Además toda asignatura tendrá un mecanismo específico de evaluación final

Sílabo 2016-1 (Pre-grado)

(proyecto o examen) con su ponderación específica (la evaluación final puede tener como mínimo 1 o 2 componentes = 30% del total).

Asistencia: A pesar de que la asistencia no tiene una nota cuantitativa, es obligatorio tomar asistencia en cada sesión de clase. Además, tendrá incidencia en el examen de recuperación.

Solo si en la asignatura se evalúa a través de examen se debe indicar en el sílabo:

6. Metodología del curso y de mecanismos de evaluación. (Docente)

- ✓ Para el logro de los objetivos y el desarrollo de un aprendizaje significativo, el proceso de enseñanza aprendizaje de Control Sanitario de los alimentos, se fundamentará en la estrategia cooperativa combinada con directa, trabajos de campo e investigaciones documentales
- ✓ En la modalidad cooperativa los alumnos trabajarán en equipos, constituidos por tres o cuatro personas, la organización dependerá de las exigencias de la actividad a realizar; y, en la directa el alumno participará individualmente en la exposición problemática y conversaciones heurísticas con el docente
- ✓ Con la participación activa y contributiva, el desarrollo del curso se centrará en el análisis, observación directa simulada, tareas dirigidas, estudios de casos, demostraciones e integración de conocimientos, transferencias de situaciones concretas, investigación en la industria y exposición

Las metodologías y mecanismos de evaluación deben explicarse en los siguientes escenarios de aprendizaje:

6 Escenario de aprendizaje presencial.

- 6.1.
 1. explicación de las competencias generales y específicas a desarrollar en la asignatura, presentación de los objetivos, agenda.
 2. Propone a los estudiantes lectura comprensiva de página
 3. Genera preguntas a los estudiantes sobre el texto leído
 4. Resume conceptos básicos y definiciones de HIGIENE, SANIDAD E INOCUIDAD

6.2. Escenario de aprendizaje virtual.

1. Lectura comprensiva
2. Responde preguntas generadas por el docente sobre el texto leído
3. Resume conceptos básicos

6.3 Escenario de aprendizaje autónomo.

"Comprende el trabajo realizado por el estudiante, orientado al desarrollo de capacidades para el aprendizaje independiente e individual del estudiante. Son actividades de aprendizaje autónomo, entre otros: lectura, análisis de material bibliográfico, búsqueda de información, generación de datos, elaboración de trabajos, ensayos, proyectos, exposiciones, entre otros" (CES, 2013, p.10)

7. Temas y subtemas del curso (Sílabo maestro)

RdA	Temas	Subtemas
Bases legales	Resolución 042 2015 Resolución Registros Sanitarios Resolución 022 etiquetado	Buenas Prácticas de Manufactura Requisitos obtención Registro Sanitario Requisitos de Rotulado

<i>Programa Prerequisitos: Buenas Prácticas de manufactura, almacenamiento, agrícolas, acuícolas, pecuarias.</i>	<i>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Programa prerequisitos</i>	<i>limpieza y desinfección Control de plagas Equipos Almacenamiento Instalaciones Interiores y exteriores Contaminación cruzada Diseño de Planta Comercialización y transporte manejo de Productos Químicos</i>
<i>HACCP: descripción manual, productos, presentación del sistema, funcionamiento del sistema, planes HACCP: los principios, pasos preliminares, análisis de peligros, definición de PCC, establecimiento de límites críticos, monitoreo, correcciones, acciones correctivas, verificación y registro</i>	<i>HACCP</i>	<i>Preliminares de HACCP: Equipo, líder, uso previsto y no previsto, diagrama de flujo, verificación de diagramas de flujo, consumidor, descripción del producto y descripción del proceso. Desarrollo de 7 principios, validación y verificación de HACCP</i>
<i>Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria</i>	<i>ISO 22000 FSSC 22000 BRC</i>	<i>Generalidades y diferencias entre las normativas</i>

8. Planificación secuencial del curso (Docente)

Semana 1 (fechas)					
RdA	Tema	Sub tema	Actividad/ estrategia de clase	Tarea/ trabajo autónomo	MdE/Producto/ fecha de entrega
#1	<i>Resolución 042 2015 Resolución Registros Sanitarios Resolución 022 etiquetado</i>	<i>Buenas Prácticas de Manufactura Requisitos obtención Registro Sanitario Requisitos de Rotulado</i>	<i>1. Lectura comprensiva 2. Responde preguntas generadas por el docente sobre el texto leído 3. Resume conceptos básico</i>	<i>revisa syllabus y revisa CONCEPTOS</i>	<i>Resumen de los requisitos legales y análisis crítico 15 octubre 2015</i>
	<i>Programa Prerequisitos: Buenas Prácticas de manufactura, almacenamiento</i>	<i>BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA : Programa prerequisitos</i>	<i>1. Bienvenida un estudiante realiza un resumen de la clase anterior. 2. Presentación de los objetivos y</i>	<i>Desarrolla procedimientos y registros</i>	<i>POES para los diferentes procesos que se les haya asignado 26 noviembre 2015</i>

	, agrícolas, acuícolas, pecuarias.		agenda.		
	HACCP: descripción manual, productos, presentación del sistema, funcionamiento del sistema, planes HACCP: los principios, pasos preliminares, análisis de peligros, definición de PCC, establecimiento de límites críticos, monitoreo, correcciones, acciones correctivas, verificación y registro	HACCP	Responde el formato de evaluación con ejemplos de la de la vida real para que determine y diferencie las características de diseño de sistemas de gestión de calidad y determine las relaciones entre normas	realiza informes y resúmenes de videos en clase	Manual HACCP para los diferentes procesos que se les haya asignado 17 diciembre 2015
	Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria	ISO 22000 FSSC 22000 BRC	Responde el formato de evaluación con ejemplos de la de la vida real para que determine y diferencie las características de diseño de sistemas de gestión de calidad y determine las relaciones entre normas	realiza análisis de peligros para diferentes procesos productivos	Análisis comparativo entre las normativas 18 febrero 2016

9. Normas y procedimientos para el aula (Docente)

Son políticas particulares y específicas del docente relacionadas al manejo disciplinario y académico de la clase, así como recomendaciones para que el estudiante se involucre y tome responsabilidad en su proceso de enseñanza/aprendizaje de manera que sea efectivo.

Al finalizar el curso habrá un examen de recuperación para los estudiantes que, habiendo cumplido con más del 80% de asistencia presencial a clases, deseen reemplazar la nota de un examen anterior (ningún otro tipo de evaluación). Este examen debe integrar todos los conocimientos estudiados durante el periodo académico, por lo que será de alta exigencia y el estudiante necesitará prepararse con rigurosidad. La nota de este examen reemplazará a la del examen que sustituye. Recordar que para rendir el EXAMEN DE RECUPERACIÓN, es requisito que el estudiante haya asistido por lo menos al 80% del total de las sesiones programadas de la materia. No se podrá sustituir la nota de un examen previo en el que el estudiante haya sido sancionado por una falta grave, como copia o deshonestidad académica.

10. Referencias bibliográficas *(Docente)*

Ya que se solicita a los estudiantes cumplir con las normas APA, el docente debe poner especial cuidado de que las referencias que incluya en esta sección cumplan con las normas APA.

AUTOR	AÑO	TÍTULO	EDITORIAL
Howard R Roberts.	1986	Sanidad alimentaria	ED Acribia
Gerhard Wildbrett	2000	Limpieza desinfección en I.A.	
Ley Orgánica de la Salud	2008		ED. MSP.
Forstythe, S.J. y Hayes, P.R.	2002	Higiene de los alimentos	ED. Aspen
Marriot Norman G.	2003	Principios Higiene Alimentaria	ED. Acribia
J. Puig-Durán Fresco	2002	Ing. Autocontrol y Auditorias	ED. Mundi
Prensa			
OSQ Food, Divition	2006	Manual del Auditor de calidad	Ed. Acribia, S.A.
Mortimore Sara-Wallace Carol.	2006	HACCP. Enfoque Práctico	Ed. Acribia S.A.
Guía VETA		http://www.cepis.ops-oms.org/bvstox/e/fulltext/guiaveta/guiaveta.pdf	

Inocuidad de los alimentos http://www.fao.org/ag/agn/agns/foodcontrol_risk_es.aspx

Garantía de Calidad e Inocuidad FAO <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s00.htm>

10.1. Principales.

- NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 5830
- NORMA ISO 22000
- NORMA FSSC 22000
- NORMA BRC
- Resolución 042:2015 GGG

10.2. Referencias complementarias.

Otras sugeridas por el docente.

Se recomienda que se guíe al estudiante para utilizar las bases de datos con que cuenta la UDLA en cuanto a recursos bibliográficos para investigación.

11. Perfil del docente

(Incluir una breve descripción de 3-4 líneas que describa al profesor que dictará la materia)

Nombre del Docente: Antonio Nicolás Camacho Arteta

Formato estándar sílabo versión #4
(Junio 2015)

Sílabo 2016-1 (Pre-grado)



"Maestría en Administración de Empresas, con mención en Calidad y Productividad, Especialización en Food Processing, Especialización en Aseguramiento de Calidad, Diplomado en Educación Continua. Doctor en Bioquímica y Farmacia con opción Alimentos. Auditor FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, HACCP, Inspector BPM. Experiencia profesional 24 años en empresas de alimentos, Experiencia docente 15 años."

Contacto: a.camacho@udlanet.ec

Teléfono: 0998329066 claro 0999225666 movistar 3981000 ext 3023

Horarios de atención al estudiante: de lunes a jueves desde las 16h00 hasta las 19h00