



Ficha técnica de materia optativa

Nombre del curso: Inocuidad de los alimentos.
Docente: M. en C. José Armando Magaña González.
Día y horario: Martes: 8:00 – 11:00 am. Jueves: 8:00 – 10:00 am.
Cupo máximo: 15 estudiantes.
Criterios de inscripción (si aplica): Contar con conocimientos básicos de microbiología.
Conceptos básicos: Contaminación alimentaria; buenas prácticas; métodos microbiológicos.
Justificación: La contaminación alimentaria representa un potencial riesgo para la transmisión de enfermedades, al mismo tiempo que ocasiona pérdidas económicas y genera un impacto sobre los recursos naturales. Por lo tanto, los alimentos contaminados causan desprestigio y desconfianza, sin olvidar el impacto ambiental que representa el desperdicio de alimentos. A nivel nacional existen programas para implementar y certificarse en medidas sanitarias. También, el comercio internacional exige alimentos inocuos. Es por esto por lo que se considera a la inocuidad de los alimentos como un elemento clave en el desarrollo del sector agroalimentario. En este sentido, este curso tiene la finalidad de formar profesionales capaces de aplicar los principios de inocuidad en la producción de alimentos.
Objetivo general: Emplear los fundamentos de la inocuidad en la prevención y control de la contaminación de los alimentos.
Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none">• Conocer y comprender la aplicación de la normativa nacional en la inocuidad de los alimentos.• Emplear métodos para detectar la contaminación microbiológica de los alimentos.
Método de trabajo: En las sesiones teóricas se desarrollarán actividades para que los alumnos comprendan la aplicación de los fundamentos y normativa entorno a la inocuidad de los alimentos. Mientras que, en las sesiones prácticas se realizarán prácticas de laboratorio para desarrollar los métodos microbiológicos para la detección de microorganismos indicadores de contaminación alimentaria.
Criterios de evaluación: Parcial 1= 30 puntos. Parcial 2= 35 puntos. Parcial 3= 35 puntos.
Temario: 1.- Fundamentos de la inocuidad de los alimentos.

- 2.- Especificaciones sanitarias.
- 3.- Normativa para la inocuidad de los alimentos.
- 4.- Buenas prácticas de higiene.
- 5.- Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP).
- 6.- Buenas prácticas agrícolas.
- 7.- Buenas prácticas pecuarias.

Prácticas:

- 1.- Conteo en placa de bacterias aerobias mesófilas.
- 2.- Conteo en placa de mohos y levaduras.
- 3.- Conteo en placa de coliformes.
- 4.- Enumeración de coliformes totales y fecales por el método del Número Más Probable.
- 5.- Detección de *Escherichia coli*.
- 6.- Detección de *Salmonella* spp.

Bibliografía básica:

- FAO y OMS. (2016). Codex alimentarius. Vigésima quinta edición. Roma, Italia. ISBN 978-92-5-309362-5.
- Forsythe, S. J. (2003). Alimentos seguros: microbiología. Editorial Acribia. 410 páginas. ISBN 978-84-200-1017-5.
- Fox, B. A. (2012). Ciencia de los alimentos, nutrición y salud. Editorial LIMUSA. 457 páginas. ISBN 978-9681842574.
- Moll, M. y Moll, N. (2006). Compendio de riesgos alimentarios. Editorial Acribia. 400 páginas. ISBN 8420010685.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Roberts, D., Hooper, W. y Greenwood, M. (2000). Microbiología práctica de los alimentos. Editorial Acribia. ISBN 978-84-200-0905-6.
- Westhoff, D. C. y Frazier, W. C. (1993). Microbiología de los alimentos. Editorial Acribia. 682 páginas. ISBN 978-84-200-0734-2.