



Ficha técnica de materia optativa

Nombre del curso: Seguridad Alimentaria
Docente: M.C. Zuridai Santes Hernandez
Día y horario: Martes 08:00-11:00 Jueves 08:00-10:00
Cupo máximo: 20 alumnos de Genómica Alimentaria
Criterios de inscripción (si aplica): Ninguno
Conceptos básicos: Seguridad alimentaria, calidad e inocuidad alimentaria, toxicología, marco legislativo, sistemas de gestión alimentario nacional e internacional.
Justificación: La seguridad Alimentaria se basa en cuatro pilares: Disponibilidad, Accesibilidad, Utilización y Estabilidad. Mientras que, la inocuidad de los alimentos es importante debido a que impacta en la economía y la salud pública. Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), afectan la economía de países específicos debido a la exportación de estos. Sin embargo, el manejo de la inocuidad es un proceso importante que se realiza en base a la aplicación de programas donde se integra: la calidad: usualmente se realiza con base en la aplicación de buenas prácticas agrícolas y/o buenas prácticas de higiene; la estandarización de procedimientos mediante la escritura de procedimientos operativos y el control de peligros. La aportación de la optativa al perfil del egresado se centra en la capacidad de identificar, analizar y reconocer la problemática sobre la seguridad e inocuidad alimentaria. Además, permitirá al alumno desarrollar las habilidades para la aplicación de la normatividad vigente en las distintas áreas de la industria primaria promoviendo la aplicación y conociendo certificaciones de los sistemas de reducción de riesgo de contaminación de los alimentos.
Objetivo general: El objetivo de la optativa Seguridad Alimentaria es que el alumno sea capaz de identificar, analizar y evaluar herramientas para gestión de la seguridad alimentaria a lo largo del proceso productivo de los alimentos. Así mismo, la asignatura muestra y ayuda a aplicar e interpretar requisitos de diferentes estándares y gestión de calidad en la seguridad alimentaria.
Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none">➤ El objetivo de esta asignatura se relaciona con la aplicación de los conocimientos previos de microbiología, sustentabilidad, entre otras, lo cual apoyara en la concepción integral y tener diferentes perspectivas aplicables en la seguridad alimentaria.➤ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.



Ficha técnica de materia optativa

- Desarrollen criterios para la lectura, búsqueda y selección de información de utilidad para el estudio y profundización de los temas desarrollados en la Asignatura así como para temas específicos de interés para ellos.

Método de trabajo:

Se trabajará en la asimilación cognitiva de una serie de conceptos básicos de seguridad alimentaria lo que permitirá tomar decisiones adecuadas para el análisis y resolución de problemas en esta área del conocimiento, e idear estrategias para contribuir a la disminución de la crisis alimentaria mundial. El curso se desarrolla bajo una modalidad presencial, práctico- teórico, teniendo como eje principal la seguridad alimentaria.

Criterios de evaluación:**Temario:****1. Conceptos generales Seguridad e Inocuidad alimentaria**

- 1.1 Definición y objetivos seguridad (4 pilares) y la Inocuidad alimentaria.
- 1.2 La cadena de producción de alimentos: etapas.
- 1.3 Diversidad y problemática de la seguridad alimentaria en la actualidad

2. Toxicología alimentaria

- 2.1 Comportamiento alimentario del consumidor
- 2.2 Inocuidad alimentaria
- 2.1 Toxicología alimentaria. Peligros bióticos y abióticos.
- 2.5 Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's)

3. Marco legislativo en inocuidad y seguridad alimentaria.

- 3.1. Conceptos básicos y fuentes de información
- 3.2. Políticas mexicanas de seguridad alimentaria: bases y principales disposiciones.
- 3.3. La seguridad alimentaria a nivel del consumidor.

4. Sistemas de gestión en seguridad alimentaria.

- 4.1 Conceptos básicos de los Sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- 4.2 Análisis de peligro y puntos críticos de control (APPCC o HACCP, siglas en inglés).
- 4.3 Certificaciones como ISO:22000.

Bibliografía básica:

- Aguirre, P. (2004). Seguridad alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria. En Desarrollo integral en la infancia: El futuro comprometido. Córdoba.
- Urzúa-Esteva Evaristo J, Lugo-Melchor O. Yadira (2017). Inocuidad Alimentaria en el Mercado Mexicano. Inocuidad y trazabilidad en los alimentos mexicanos. CIATEJ.

Ficha técnica de materia optativa

- Guía de aseguramiento de la calidad alimentaria. Programas alimentarios. (2015, enero 10). Recuperado de http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2015/02/GuiaAseguramientoCalidadAlimentaria_2015.pdf
- Global food Security Index. (2022). Seguridad alimentaria. <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/explore-countries/mexico>.
- Nova González, A. (2022). Agricultura agroecológica, seguridad y soberanía alimentaria. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 10(1).
- González, C. N. A. (2018). Microbiología de Alimentos. Universidad Autónoma de Coahuila.
- Aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos en la elaboración de productos cárnicos. (2018). México SSA.
- FAO. (2002). Manual de capacitación de sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Capítulo 3. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.