

CURSO DE POSTGRADO

Inocuidad Biológica de los Alimentos, Prerrequisitos HACCP

Módulo	III y IV	Semestre	Primavera 2018
Profesor Coord.	Prof. Magaly Toro		
Unidad Académica	Unidad de Alimentos		
Teléfono	56-2-9781482	Mail	Magaly.toro@inta.uchile.cl
Tipo de Curso	Regular (Regular / Electivo)	Créditos	10
Cupo de Alumnos	Mínimo: No tiene	Máximo:	No tiene
Prerrequisitos	No tiene		
Día	Miércoles	Horario por Sesión	14:30 -17:4
Horas de Dedicación del Curso^{1,-}			
Horas Directas	54	Horas Totales	240
Horas Indirectas	186		

DESCRIPCIÓN GENERAL. -

Introducción / Presentación

La inocuidad una característica básica de los alimentos, pero no es inherente a ellos, por lo que requiere ser asegurada activamente durante toda la cadena productiva. Esta característica tiene un impacto directo tanto en salud pública como en el éxito de la comercialización de alimentos, por lo cual la inocuidad debe abordarse de una manera integral en los sistemas alimentarios. En este curso, abordaremos las bases microbiológicas de los alimentos e inocuidad alimentaria, y conoceremos la legislación vigente en alimentos. Además, conoceremos y aplicaremos el concepto de HACCP a la producción de alimentos para asegurar su inocuidad.

Objetivos

General. –

Entregar fundamentos de microbiología e inocuidad de los alimentos para su utilización, entre otros, en la ejecución de sistemas de inocuidad de alimentos, con énfasis en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

¹ De acuerdo a la reglamentación vigente de la Universidad de Chile y del programa, 1 crédito equivale a 24 horas totales de dedicación, es decir, la suma de las horas directas (de clases) e indirectas (de dedicación del estudiante).

Específicos. -

- ✓ Entregar los fundamentos básicos de microbiología de los alimentos.
- ✓ Comprender conceptos generales de inocuidad microbiología de los alimentos.
- ✓ Conocer el marco legislativo en inocuidad de alimentos en Chile y en el mundo.
- ✓ Entrenar en las bases para implementar y sustentar el sistema HACCP.

Contenidos

Nociones básicas de microbiología de los alimentos y factores que afectan la multiplicación de microorganismos en los alimentos
Técnicas de detección de microorganismos en alimentos
Microorganismos de importancia para la industria alimentaria
Peligros en los alimentos (físicos, químicos y biológicos)
Prerrequisitos para la implementación de HACCP y su evaluación
Pasos y principios del sistema HACCP
Legislación nacional e internacional en alimentos
Trazabilidad en la industria alimentaria
Análisis de riesgos en alimentos

Metodología

El curso incluye clases teóricas, sesiones de seminario y talleres. Las clases teóricas serán de metodología expositiva. En las sesiones de seminario cada estudiante preparará dos presentaciones orales de un tema a elección a partir de literatura científica para la discusión en la clase. En los talleres los estudiantes desarrollarán un HACCP para aplicar el conocimiento obtenido. Además, se asignarán tareas a realizarse durante o fuera del horario de clase, incluyendo escribir un artículo de un blog y ejercicios prácticos.

Evaluación

Prueba 1: 25% (escrita) Prueba 2: 25% (escrita) Presentación Taller HACCP: 15% Informe escrito Taller HACCP: 15% Seminarios: 20%

Las pruebas escritas pueden ser podrían ser presenciales en horario de clases o no presenciales, con la posibilidad de ser ejecutada con horario distinto al de clases, en el caso de ser pruebas con problemas a resolver.

ASISTENCIA: Se exigirá un 80% de asistencia a las clases teóricas y un 100% de asistencia a los seminarios y talleres. La inasistencia a las clases obligatorias debe ser justificada con certificado médico.

BIBLIOGRAFÍA.-

Bibliografía Obligatoria. -

1. Chile, 2018. Reglamento Sanitario de los Alimentos. D.S. 977/1996 (ultima versión)
2. MINSAL. 2015. Norma de requisitos para la aplicación del sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos (Norma técnica 158)
3. WHO 2015. Foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. Who estimates of the global burden of foodborne diseases.
4. Modern Food Microbiology. Jay, Loessner & Golden. Seventh edition 2005 (version on-line)



Bibliografía Complementaria. -

Food Microbiology Fundamentals and Frontiers. Michael P. Doyle, Larry R. Beuchat., Thomas J. Montville. ASM Press.