



**UNIVERSIDAD VERACRUZANA
MAESTRÍA EN DESARROLLO
AGROPECUARIA**

DATOS GENERALES

Nombre del Curso

Inocuidad alimentaria

PRESENTACIÓN GENERAL

Justificación

En la actualidad, la disposición de alimentos inocuos es un reclamo universal, su demanda aumenta conforme la población adquiere los conocimientos sobre la problemática que causa a la salud la ingesta de productos contaminados. La inocuidad alimentaria es la implementación de medidas que reducen los riesgos en la salud por la ingesta de alimentos contaminados. Los sistemas de inocuidad y calidad enfatizan en el control de materias primas, procesos y productos, ya que implica trabajar en el diseño de un marco normativo para la producción, la prevención de la inocuidad basada en las buenas prácticas y el diseño de la legislación alimentaria.

OBJETIVOS GENERALES DEL CURSO

El estudiante conoce e identifica los principios de la inocuidad alimentaria como una de las estructuras fundamentales del sector agropecuario.

UNIDADES, OBJETIVOS PARTICULARES Y TEMAS

UNIDAD 1

Principios de inocuidad alimentaria en los sistemas de producción

Objetivos particulares

El estudiante revisará el marco teórico de la inocuidad, así como la legislación vigente nacional e internacional, que regule la producción agropecuaria.

Temas

- Marco Legal de la inocuidad alimentaria
- Manejo post-cosecha (Recolección, embalaje industrialización de frutos)
- Bienestar animal (TIF)

UNIDAD 2

Sistemas producto

Objetivos particulares

El estudiante analizará las cadenas productivas de los sistemas de producción agropecuaria.



Temas
<ul style="list-style-type: none">• Productos Pecuarios• Productos agrícolas• Productos acuícolas• Productos forestales
UNIDAD 3
Principios del mercado de productos orgánicos
Objetivos particulares
El estudiante compara los principios de los mercados orgánicos
Temas
<ul style="list-style-type: none">• Identificación de la oferta y demanda de productos orgánicos• Métodos de producción alternativos• Certificación en los sistemas de producción

TÉCNICAS DIDÁCTICAS Y ASPECTOS METODOLÓGICOS

Búsqueda de información científica específica, en inglés y español, relacionada con los temas de estudio.
Uso de buscadores bibliográficos.
Selección de información.
Estudios de caso
Discusión y presentación de los contenidos temáticos.
Foros de presentación y discusión.

EQUIPO NECESARIO

- Equipo de cómputo personal
- Conexión a Internet

BIBLIOGRAFÍA

Arispe, I., & Tapia, M. S. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*, 12(24), 105-118.

Avendaño Ruiz, B. D., Schwentesius Rindermann, R., & Lugo Morones, S. (2006). El impacto de la iniciativa de inocuidad alimentaria de Estados Unidos en las exportaciones de hortalizas frescas del noroeste de México. *Región y sociedad*, 18(36), 07-36.

Garzón, T. (2009). La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, 22(3), 330-338.

Lorenzo, L. C. (2011). Auditoría del sistema APPCC: Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ediciones Díaz de Santos.

Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. *Agroalimentaria*, 12(24), 119-131.

Ruiz, B. D. A. (2006). La inocuidad alimentaria en México: las hortalizas frescas de exportación. UABC.



Sansawat, S., & Terry, J. (2011). Revisión de los estándares de gestión de inocuidad alimentaria y de diseño y fabricación de envase para alimentos. SGS.

Slorach, S. A. (2002). Enfoques Integrados para la gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Foro mundial FAO/OMS de las Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos, 28-30.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS (Última fecha de acceso: 3/05/2018)

Biblioteca virtual. <https://www.uv.mx/bvirtual/>

Otros Materiales de Consulta:

Vásquez-Arroyo, J., & Cabral-Martell, A. (2001). La inocuidad alimentaria, realidad y reto mundial. Alimentación, nutrición y agricultura. FAO, 28, 4-13.

EVALUACIÓN

SUMA

Aspecto a evaluar	Forma de evaluación	Evidencia	Porcentaje
Teórico	Resolución asertiva	Exámenes	50%
Práctico	Rúbrica de evaluación	Práctica	50%
Total			100%