I. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	:	Seguridad Alimentaria
CÓDIGO	:	AG67
CICLO	:	201502
CUERPO ACADÉMICO	:	**Flórez Flores, Martha Virginia**
CRÉDITOS	:	3
SEMANAS	:	16
HORAS	:	2 H (Laboratorio) Semanal /2 H (Teoría) Semanal
ÁREA O CARRERA	:	Administracion y Agronegocios

II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

III. INTRODUCCIÓN

Curso de especialidad en la carrera de Administración y Agronegocios, de carácter teórico-práctico dirigido a los estudiantes del quinto ciclo, que busca desarrollar las competencias generales de Comunicación Escrita y Ciudadanía así como la competencia específica de Estrategia Agroproductiva.

El curso busca capacitarte en la gestión de sistemas de seguridad alimentaria así como las buenas prácticas de higiene, manipulación, producción, HACCP y normas sanitarias para asegurar la calidad de los productos a comercializar.

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al finalizar el curso, el estudiante propone un sistema de seguridad e inocuidad alimentario viable en una empresa de alimentación, que aplica las buenas prácticas de higiene, manipulación y producción de alimentos.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD Nº: 1 PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

LOGRO

Al finalizar la unidad, el estudiante identifica la situación actual de la industria alimentaria y la seguridad alimentaria en nuestro país.

TEMARIO

-Perfil económico de la industria alimentaria.
-Seguridad alimentaria: consideraciones importantes.
-Marco jurídico de la seguridad alimentaria.

HORA(S) / SEMANA(S)
Semanas 1, 2 y 3

UNIDAD Nº: 2 REQUISITOS DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

LOGRO
Al finalizar la unidad, el estudiante identifica los requisitos de un sistema de seguridad alimentaria como factor fundamental de la inocuidad y calidad de un servicio alimentación.

TEMARIO
-Diseño higiénico de la planta y los equipos de procesado y POES.
-Control de plagas en la industria alimentaria y 5S
-Buenas prácticas de manipulación y producción
-Buenas prácticas agrícolas y certificaciones.

HORA(S) / SEMANA(S)
Semanas 4, 5, 6 y 7

UNIDAD Nº: 3 SISTEMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA

LOGRO
Al finalizar la unidad, el estudiante identifica los diferentes procesos involucrados en la industrialización del sector agroproductivo.

TEMARIO
-Calidad alimentaria: Factores que afectan la calidad
-Etiquetado y aditivos alimentarios
-Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), principios y aplicaciones.
-Trazabilidad

HORA(S) / SEMANA(S)
Semanas 9, 10, 11 y 12

UNIDAD Nº: 4 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

LOGRO
Al finalizar la unidad, el estudiante analiza los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria de una empresa.

TEMARIO
-Normas destacadas para la Gestión de la Seguridad Alimentaria: BRC (British Retail Consortium)
-IFS (Internacional Food Standard)
-Norma de carácter internacional: Norma ISO 22000

HORA(S) / SEMANA(S)
Semanas 13, 14 y 15

VI. METODOLOGÍA

El curso se basa en el uso del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). El objetivo principal es la elaboración de un proyecto grupal asociado a la seguridad alimentaria. Para ello contarás con la asesoría del profesor quien a lo largo del semestre te orientará en la organización y planificación de tu propuesta.

Las actividades de aprendizaje incluyen la exposición audiovisual, trabajos de investigación y solución de casos prácticos. En todas ellas se fomentará tu participación, individual y en equipo, a fin de facilitar la adquisición de las competencias señaladas en el perfil profesional de la carrera.

VII. EVALUACIÓN

FÓRMULA

10% (PC1) + 10% (LB1) + 20% (TP1) + 10% (PC2) + 10% (LB2) + 10% (PA1) + 30% (TF1)

TIPO DE NOTA	PESO %
PC - PRÁCTICAS PC	10
LB - PRACTICA LABORATORIO	10
TP - TRABAJO PARCIAL	20
PC - PRÁCTICAS PC	10
LB - PRACTICA LABORATORIO	10
PA - PARTICIPACIÓN	10
TF - TRABAJO FINAL	30

VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
PC	PRÁCTICAS PC	1	Semana 06	Material revisado en clase y adicional entre la semana 01 y 06	SÍ
LB	PRACTICA LABORATORIO	1	Semana 07	Promedio de prácticas de laboratorio realizadas entre la semana 02 y 07	NO
TP	TRABAJO PARCIAL	1	Semana 08	Entrega del Trabajo Parcial	NO
PC	PRÁCTICAS PC	2	Semana 14	Material revisado en clase y adicional entre la semana 09 y 14	SÍ
LB	PRACTICA LABORATORIO	2	Semana 15	Promedio de práctica de laboratorio realizadas entre la semana 09 y 15	NO
PA	PARTICIPACIÓN	1	Semana 15	Colaboración en actividades relacionadas con el curso	NO
TF	TRABAJO FINAL	1	Semana 16	Sustentación del Proyecto	NO

IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

BÁSICA

SÁNCHEZ MAZA, Miguel Ángel (2008) Manipulador de alimentos. México, D.F. : Limusa : Innovación y Cualificación.
(641.300289 SANC)

RECOMENDADA
(No necesariamente disponible en el Centro de Información)

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (2002) Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos : manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de peligros y de puertos críticos de control (APPC). Roma : FAO. (664.07 FAO/S)