



Universidad de Puerto Rico
Recinto Universitario de Mayagüez
Colegio de Ciencias Agrícolas
Facultad de Ciencias Agrícolas
Ciencia y Tecnología de Alimentos



PRONTUARIO OFICIAL

1. Información General:

Código Alfanumérico: CITA 6006
Título del Curso: Inocuidad de Alimentos
Número de Créditos: 3
Horas Contacto: Tres (3) horas de conferencia semanales

2. Descripciones del Curso:

Español: Prácticas y métodos para garantizar la integridad del producto y la inocuidad de los alimentos. Se discuten temas como leyes y regulaciones, buenas prácticas de manufactura (GMP's), análisis de riesgos y puntos de control crítico, y etiquetado de alimentos.

Inglés: Practices and methods to guarantee food safety and product integrity. Topics such as laws and regulations, good manufacturing practices (GMP's), Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), and food labeling will be discussed.

3. Prerrequisitos/Correquisitos:

Prerrequisitos: N/A
Correquisitos: N/A

4. Objetivos:

Al finalizar el curso los estudiantes serán capaces de:

- a. Tomar decisiones informadas sobre asuntos relacionados a la integridad del producto e inocuidad del alimento que están fundamentadas en las leyes y regulaciones aplicables vigentes.
- b. Preparar procedimientos operativos estándares para la aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- c. Desarrollar planes HACCP o de defensa de alimentos.

5. Estrategias Instruccionales:

- conferencia discusión cómputos laboratorio
 seminario con presentación formal seminario sin presentación formal taller
 taller de arte práctica viaje tesis problemas especiales
 tutoría investigación otros, especifique:

6. Recursos Mínimos Disponibles:

N/A

7. Bosquejo de Contenido y Distribución del Tiempo:

Temas a cubrir en Conferencia		Horas contacto
a.	Introducción al tema	1.5
b.	21 CFR 117 Buenas Prácticas de Manufactura actuales	6
c.	Procedimientos Operativos Estándar	3
d.	Trazabilidad y Programas de Retiro	3
e.	Control de Plagas, Limpieza y Desinfección (POES)	3
f.	Peligro Físico, Químico y Biológicos	3
g.	Pasos Preliminares	3
h.	Siete Principios de HACCP	9
i.	Control de Alérgenos	3
j.	HARPC (HACCP mejorando luego del FSMA)	3
k.	Defensa de Alimentos	3
l.	Exámenes	4.5
m.		
Total de horas:		45

8. Sistema de Calificación:

- Cuantificable (de letra) No cuantificable

Curva Estándar: 100 a 90 A; 80 < 90 B; 70 < 80 C; 60 < 70 D; 0 < 60 F

9. Estrategias de Evaluación y Su Peso Relativo:

La estrategia de evaluación varía según el profesor disponga.

10. Bibliografía:

- <http://www.fda.gov>
- <http://www.usda.gov>

11. Acomodo Razonable:

Ley 51: Ley de Servicios Educativos Integrales para Personas con Impedimentos: Después de identificarse con el profesor y la institución, los estudiantes con impedimento recibirán acomodo razonable en sus cursos y evaluaciones. Para más información comuníquese con el Departamento de Consejería y Servicios Psicológicos en el Decanato de Estudiantes (Oficina DE 21) o a los teléfonos 787-265-3864 o 787-832-4040 x 3772, 2040 y 3864.

12. Integridad Académica:

La Universidad de Puerto Rico promueve los más altos estándares de integridad académica y científica. El Artículo 6.2 del Reglamento General de Estudiantes de la UPR (Certificación Núm. 13, 2009-2010, de la Junta de Síndicos) establece que “la deshonestidad académica incluye, pero no se limita a: acciones fraudulentas, la obtención de notas o grados académicos valiéndose de falsas o fraudulentas simulaciones, copiar total o parcialmente la labor académica de otra persona, plagiar total o parcialmente el trabajo de otra persona, copiar total o parcialmente las respuestas de otra persona a las preguntas de un examen, haciendo o consiguiendo que otro tome en su nombre cualquier prueba o examen oral o escrito, así como la ayuda o facilitación para que otra persona incurra en la referida conducta”. Cualquiera de estas acciones estará sujeta a sanciones disciplinarias en conformidad con el procedimiento disciplinario establecido en el Reglamento General de Estudiantes de la UPR vigente.

13. Normativa sobre Discrimen por Sexo y Género en modalidad de Violencia Sexual:

La Universidad de Puerto Rico prohíbe el discrimen por razón de sexo y género en todas sus modalidades, incluyendo el hostigamiento sexual. Según la Política Institucional contra Hostigamiento Sexual, Certificación Núm. 130 (2014-15) de la Junta de Gobierno, si un(a) estudiante es o está siendo afectado por conductas relacionadas a hostigamiento sexual, puede acudir a la Oficina de la Procuraduría Estudiantil, el Decanato de Estudiantes o la Coordinadora de Cumplimiento con Título IX para orientación y/o para presentar una queja.

14. Hostigamiento Sexual: La certificación 130-2014-2015, indica:

El hostigamiento sexual en el empleo y en al ambiente de estudio es una práctica ilegal y discriminatoria, ajena a los mejores intereses de la Universidad de Puerto Rico. Toda persona que entienda ha sido objeto de actuaciones constitutiva de hostigamiento sexual en la Universidad de Puerto Rico podrá quejarse para que se investigue, de ser necesario, y se tome la correspondiente acción por parte de las autoridades universitarias. Si quien reclama fuera estudiante, deberá referir su queja a la Oficina de la Procuradora Estudiantil o al Decanato de Estudiantes.

15. La certificación 06-43 del Senado Académico indica “Las guías académicas para el ofrecimiento de cursos en línea”, define:

Cursos presenciales son aquellos que tienen menos de un 25% de las horas contacto regular del curso a través de la Internet. Así, un curso de 3 créditos será considerado “presencial” si, de las 45 horas de contacto regular, 11 o menos son a través de la Internet. De acuerdo con la certificación 16-43 del senado académico, el curso puede incluir hasta un 25% del total de horas contacto a través de la Internet. El objetivo es que todo profesor tenga esta alternativa ante cualquier eventualidad no programada.