



Nombre: INSPECCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
Unidad de Aprendizaje

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Cs de Básicas y Tecnología		Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas		
Carreras	Área de formación	Tipo	Modalidad	Ciclo
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia	Especializante Selectiva	Curso - Taller	Presencial	9
Créditos	Clave	Prerrequisitos	Horas	
7	IF255	Calidad e Inocuidad de Productos Pecuarios I y II / Microbiología de Alimentos	Teoría [20] Práctica [60] Total [80]	

ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Emisión / Acción	Nombre	Cargo	Fecha
Elaboró	Dra. Adriana de la Rosa Figueroa, Mtro. Alberto Esparza González, Dra. Blanca Zuamí Villagrán de la Mora, Mtro. José Antonio Olmedo Sánchez	Docentes de Inspección Inocuidad Alimentaria	Mayo 2022
Actualizó	Dra. Adriana de la Rosa Figueroa, Mtro. Alberto Esparza González	PTC	Agosto 2026



2. Competencia general del curso

Inspeccionar y dictaminar alimentos de origen animal con base en las disposiciones regulatorias y normas oficiales vigentes en México e internacionales (SENASICA, TIF, Codex Alimentarius), evaluando cada una de las etapas de la cadena de suministro para mantener los indicadores de inocuidad, sanidad, calidad y salud pública.

Perfil de egreso al que contribuye

Profesional que tiene como premisas fundamentales el mejoramiento de la calidad de vida del hombre, de los animales y el desarrollo sustentable, con un espíritu ético, crítico, científico y humanista, capaz de planear y ejecutar acciones tendientes a la prevención, diagnóstico, resolución de problemas de salud y bienestar animal, producción animal, calidad e inocuidad de alimentos y salud pública veterinaria.

3. Competencias a desarrollar por la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares Profesionales	Específicas
• Busca, procesa y analiza críticamente información procedente de diferentes fuentes. • Aplica de forma ética sus conocimientos y habilidades.	• Inspecciona y dictamina un alimento de origen animal con base en las disposiciones regulatorias vigentes, en cada uno de las etapas de la cadena de suministro, manteniendo los indicadores de inocuidad, sanidad y calidad.	• Conoce las cadenas de suministros. • Conoce el marco normativo aplicable a cada etapa de las cadenas de suministros. • Elabora una lista de verificación. • Elabora un plan de acción correspondiente a lo observado en la lista de verificación • Conoce las variables de la calidad de carne, miel, leche y huevo.

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: Introducción a la Inspección de Alimentos de Origen Animal
• Antecedentes • Historia • Tendencias del Consumidor • Contexto Nacional e Internacional • Conceptos
Unidad de competencia 2: Cadena de Suministros



• Concepto • Normatividad • Procesos de Obtención y Transformación
Unidad de competencia 3: Herramientas para la Inspección
• Lista de Verificación • Plan de Acción • Implantación • Verificación • Dictamen
Unidad de competencia 4: Variables de Calidad
• Variable calidad de la carne • Variable calidad de la leche • Variable calidad del huevo • Variable calidad de la miel
Unidad de competencia 5: Buenas Prácticas Producción Pecuaria (BPP)
• Procesos • Personal • POES • Reglamentos • Trazabilidad • Dictamen

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acciones del docente	Acciones
La inspección de alimentos de origen animal representa un conjunto de lineamientos encaminados a asegurar la inocuidad, calidad y sanidad de los productos, y con ello, evitar enfermedades que puedan ser causadas el consumo de los alimentos. Esto se logra con la implementación de un sistema de control y	El docente proporciona la información necesaria para la temática a tratar. Desarrolla el planteamiento del problema de un caso a discutir. Se le notifica al alumno de la bibliografía disponible para la consulta en forma individual y/o en equipos. Se discute sobre un tema expuesto con la participación del alumno,	El alumno enriquece y aplica su pensamiento lógico y curiosidad natural con base en los conocimientos de la producción de alimentos, para la elaboración de una verificación y un plan de acción en una cadena productiva (o un segmento de ésta). El alumno expone el tema bajo la forma apoyado con



Metodología	Acciones del docente	Acciones
vigilancia, que sea capaz de detectar cualquier mínima falla durante cualquier etapa de la cadena de suministro (producción, manufactura, transformación, acondicionamiento, distribución y lugar de venta) A lo largo del curso se realizarán análisis de casos específicos, investigaciones documentales, elaboración de una línea de la cadena de suministros, análisis de documentales, entre otras actividades	para el enriquecimiento de la discusión con sus aportaciones individuales, o bien con sus dudas e inquietudes, en donde el docente orienta y dirige al alumno para llegar a una conclusión con una actitud clara y participativa.	diverso material didáctico y/o audiovisual.

6. Criterios generales de evaluación

Actividades / Criterios	Productos / Ponderación
Pruebas de Aprovechamiento	40%
Resúmenes / tareas	25%
Prácticas	15%
Inspección de la cadena de suministros en una real	20%
TOTAL	100 %

7. Perfil deseable del docente

Saberes/Profesión: Cualquier profesionista en el área de ciencias de la salud, preferentemente veterinario con conocimientos de producción animal, microbiología, ciencias de los alimentos, salud pública.

Habilidades: Conocimiento sobre producción animal, salud pública, ciencias de los alimentos.

Actitudes y Valores: Emprendedora Positiva

Profesionalismo, Ética, Trabajo en equipo



8. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	ISBN / Registro SiUBiUDG
Mora López, María Luisa de la Mora López, Dr. Carlos Alberto Lozoya Sánchez	Manual de prácticas de bromatología	McGraw-Hill	2013	1456220047, 9781456220044
Christian J. Ducauze	Fraudes alimentarios	Editorial Acribia, S.A.	2006	8420010774, 9788420010779
Gracey, J. F., Collins, D. S., & Huey, R. J.	Meat Hygiene (11 ^a ed. revisada)	Wiley-Blackwell	2021	978-1119030614 / TS1975 / .G72 / 2021
SENASICA / SAGARPA	Manual de Procedimientos de Inspección Sanitaria en Establecimientos TIF	SENASICA / Sagarpa México	2022	978-6075130453 / HD9424 / .S46 / 2022
Lawrie, R. A., & Ledward, D. A.	Lawrie's Meat Science (9 ^a ed.)	Woodhead Publishing / Elsevier	2023	978-0128194089 / TS1960 / .L38 / 2023

Bibliografía complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	ISBN / Registro SiUBiUDG
Codex Alimentarius Commission	Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969)	FAO / OMS	2021	978-9251336151 / TP370 / .C63 / 2021



Autor(es)	Título	Editorial	Año	ISBN / Registro SiUBiUDG
Hutkins, R. W.	Microbiology and Technology of Fermented and Processed Foods (2ª ed.)	Wiley-Blackwell	2021	978-081380018 9 / QR121 / .H88 / 2021

Tepatitlán de Morelos, Jalisco a agosto 2026

Mtra. Carmen Leticia Orozco López
Jefa de Departamento

Dra. Elizabeth Martín Jiménez