



Nombre: Inspección de Alimentos de Origen Animal
Unidad de Aprendizaje

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Ciencias Básicas		Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas		
Carreras	Área de formación		Tipo	
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia	Especializante obligatoria		Curso - taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	9	9	SA - 111	
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [21] Práctica [84] Total [105]	En el ciclo que se imparte (relación horizontal)		En otros ciclos Anatomía, fisiología, nutrición reproducción	
	Saberes previos			
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización
MVZ. Laura Estrada Pimentel	Agosto de 2005	Judith Berenice Hernández Sandoval Alejandra del Carmen Meza Servín		26 de agosto del 2020.

2. Objetivos de la Unidad de Aprendizaje

Introducir al alumno en la Inspección de los productos alimenticios de origen animal, proporcionándole las herramientas necesarios para el desempeño de su profesión en el área, sobre todo en carne y leche que son los alimentos de consumo popular y necesario para la dieta de los humanos, basados en normas oficiales tanto para la inspección, como su clasificación e industrialización , así como de los establecimiento en los que se obtienen y se procesan, que sean capaces de establecer dictámenes en base a criterios sanitarios con respecto de los hallazgos durante la inspección de los alimentos.

Perfil de egreso

El alumno es capaz de realizar una adecuada inspección de canales y de productos cárnicos, así como los establecimientos de preparación, elaboración de los mismos, de igual manera en los establecimientos de recepción y preparación de productos lácteos.
 Es capaz de tomar decisiones del destino y evaluación de los productos apoyados en conocimiento y procedimientos científicos que lleven a una correcta determinación.
 Establece el riesgo que implica el consumo de alimentos contaminados o adulterados en la salud.
 Aplica las normas oficiales vigentes relacionadas con sacrificio de animales de abasto, manejo humanitario de los mismos, clasificación de canales y de los establecimientos dedicados a la transformación de alimentos.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Supervisa las condiciones sanitaria de obtención y acopio, pruebas a realizar y almacenamiento de la leche.	El alumno realiza Inspección ante-mortem, durante el sacrificio y post-mortem de canales de cerdo y bovino, dictamen a seguir y enfermedades de reporte obligatorio.	El alumno es capaz de realizar inspección de animales sacrificados en el rastro y centros de acopio de leche y establecimientos de elaboración de productos.



4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: Obtención y transformación de alimentos de origen animal Obtención de carne y leche
Unidad de competencia 2: Técnicas de inspección, examen y dictamen a seguir. Clasificación y piezas comerciales de las carnes.
Unidad de competencia 3: Legislación y normatividad Productos cárnicos y lácteos pirámides de calidad Búsqueda de información en normas oficiales sobre la pirámide de clasificación de las carnes y productos lácteos
Unidad de competencia 4: Enfermedades transmitidas por alimentos, riesgos asociados por su consumo. Técnicas de conservación Elaboración de material para exposición de técnicas de conservación

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
Investigación del medio. Estudio de caso. Aprendizaje basado en problemas.	Promover los temas de interés. Formular los casos. Plantear los problemas.	Realizar trabajos de investigación. Realizar el análisis del caso, un informe de resultados y proponer una solución.

6. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Actividad	Producto
Clasificación de piezas de carne para su venta al público, clasificación de piezas de carne para su venta al público, productos comerciales existentes en la región tanto de productos cárnicos como lácteos.	Presentara resumen y participara en mesa redonda relacionada con las diferentes técnicas de conservación de los productos.

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

7. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Amplio Conocimiento de la práctica en la producción de aves, Médico Veterinario Zootecnista. Biólogo, Etólogo Zootecnista, Ingeniero Agrónomo Zootecnista	Capacidad de manejo de grupos, Fácil comunicación, Amplio conocimiento y experiencia comprobada. Incitador y logro de metas	Humanista, formalidad, puntualidad, abierto a las diferentes formas de pensar, objetivo.	Respetuoso y verídico.

8. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
de la Federación, D. O.	Reglamento de control sanitario de productos y servicios. <i>México</i>	<i>Diario Oficial de la Federación</i>	2016	



NOM194SSA12004, N. O. M.	Norma Oficial Mexicana NOM194SSA12004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio	Especificaciones sanitarias de productos. <i>NORMA</i> , 9, 2.	2017	
Martínez L. H.	Manual de Inspección de canales	Tesis profesional		

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
SAGARPA	NOM—033-ZOO-1995	Diario Oficial de la Federación	1995	
Secretaría de Salud.	Reglamento de control sanitario de productos y servicios.	Diario Oficial de la Federación	1999	
SAGARPA	Sistema Nacional de Vigilancia Epizootiológica	SAGARPA	1995	

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 26 de agosto del 2020.

Nombre y firma del Jefe de Departamento

Dra. Blanca Catalina Ramírez Hernández

Nombre y firma del Presidente de Academia

Mtra. Elizabeth Martín Jimenez