



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Agropecuarias e Ingenierías

Nombre: Calidad e Inocuidad de Productos pesqueros, Miel y Huevo

Unidad de Aprendizaje

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Cs Básicas y Tecnología		Departamento de Ciencias Pecuarias y Agrícolas		
Carreras	Área de formación			Tipo
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia	Especializante Selectiva			Curso - taller
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	8	6	IF249	
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [20] Práctica [40] Total [60]	En el ciclo que se imparte (relación horizontal)		En otros ciclos Anatomía, fisiología, nutrición reproducción	
	Calidad e inocuidad de productos pecuarios. Tecnología de productos pecuarios.		Calidad e inocuidad de productos pecuarios II.	
Saberes previos				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización
Mtra. Alejandra del Carmen Meza Servín	junio 2018	Mtra Alejandra del Carmen Meza Servin Christian Humberto Casillas		Agosto 2026

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

Que el Egresado de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia es un 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 las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Escucha y pondera situaciones para accionar de forma tolerante, asertiva y afectiva. Busca, procesa y analiza críticamente información procedente de fuentes diversas.	Establece una interrelación entre los conceptos aprendidos y las situaciones de la vida cotidiana. Identifica problemas y plantea posibles soluciones.	Vigila que los productos pecuarios se conserven libres de sustancias contaminantes químicos y microbiológicos durante las etapas de proceso a su cargo, abonando así a la calidad e inocuidad alimentaria.
Aplica de forma ética sus conocimientos y habilidades en su campo laboral. Capacidad de trabajo colaborativo.	Aplica medidas de seguridad en el manejo de sustancias y equipo en la realización de actividades de laboratorio.	

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de Competencia 1: Generalidades y Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad
• Introducción a la Calidad e Inocuidad Alimentaria • Peligros Asociados a los Alimentos • Normativas y Estándares Internacionales • Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad
Unidad de Competencia 2: Productos Pesqueros
• Características de los productos Pesqueros • Evaluación de la Calidad • Peligros específicos y métodos de control (biotoxinas, parásitos, contaminantes químicos) • Normativas sanitarias y de etiquetado de productos pesqueros
Unidad de Competencia 3: Inocuidad y Calidad de la Miel
• Características de la miel y factores que afectan su calidad • Evaluación de la Calidad de la Miel • Peligro y contaminación en la miel • Normativas y estándar para la miel • Fraude y adulteraciones comunes
Unidad de Competencia 4: Inocuidad y Calidad del Huevo

- Productos y Clasificación de Huevos
- Evaluación y Calidad de los Huevos
- Peligros y Contaminantes en Huevos
- Normativas y Estándares para Huevos
- Procesos de conservación y Manipulación
- Producto final

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	ISBN
Surak, John G. editor.	HACCP manual del auditor certificado	Zaragoza, España Editorial Acirbia, S.A. 2016.	2016	9788420011745

Couto Lorenzo, Luis., autor.	Auditoría del sistema APPCC : cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria	Madrid Diaz de Santos c2008.	2008	978847978 8650
Bravo Martínez, Francisco	El manejo higiénico de los alimentos : acorde con la NOM-251-SSA1 2010	México, D.F. Editorial Limusa, S.A de C.V.	2018	978607050 3825
Secretaría de Salud / DOF: <i>NORMA Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009</i>	NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	SSA	2021	http://www. dof.gob.m x/normasOfi ciales/39 80/salud/sal ud.htm

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
FDA	Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance (4th Edition with Updates)	FDA	2021	https://www.fda.gov/food/seafood-guidance-documents/regulatory-information/fish-and-fishery-products-hazards-and-controls
FAO & OMS	Codex Alimentarius: Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Pescado y los Productos Pesqueros	FAO & OMS	2020	https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%253Fsites%253Fcodex%253FStandards%253FCXC%2B52-2003%252FCXX_052s.pdf

SADER / SENASICA	Manual de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Avícolas y Manejo del Huevo Comercial.	SADER SENASICA	/ 2022	https://www.gob.mx/senasica/documentos/manuales-de-buenas-practicas-de-produccion
SADER / SENASICA	Manual de Buenas Prácticas de Producción de Miel y Control de Contaminantes.	SADER SENASICA	/ 2023	https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/buenas-practicas-en-produccion-apicola

EFSA	Scientific Opinion on the public health risks related to the contamination of food and honey.	EFSA	2022	https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/chemical-contaminants-food-feed
SADER/DOF	Marco Normativo y Reglamentos de Sanidad Animal e Inocuidad Agroalimentaria.	SADER/DOF	2024	https://www.gob.mx/sader/documentos/marco-juridico-de-la-sader
ISO	ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.	ISO	2021	https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 25 de Febrero del 2026.

**Nombre y firma del Jefe de
Departamento**

Mtra. Carmen Leticia Orozco López



**Nombre y firma del presidente de
Academia**

**Mtra. Elizabeth Martín
Jiménez**

