



## PROGRAMA DE ASIGNATURA

### ANTECEDENTES GENERALES

---

Carrera	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Nombre de la asignatura	SEGURIDAD ALIMENTARIO Y ESTÁNDARES DE CALIDAD			
Código de la asignatura	<b>NUAN45</b>			
Año/Semestre	2DO/IV SEMESTRE			
Coordinador Académico	Dra. SIGRID SANZANA RAMOS			
Equipo docente	Dra. SIGRID SANZANA RAMOS Mg. HAYLEEN BARRAZA BARRIONUEVO			
Área de formación	PROFESIONAL			
Créditos SCT	6			
Horas de dedicación	Actividad presencial	3	Trabajo autónomo	6
Fecha de inicio	12 de Agosto de 2024			
Fecha de término	20 de Diciembre de 2024			

### DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

---

Asignatura obligatoria, de formación profesional, y de carácter teórico y práctico. La asignatura tiene por finalidad aplicar conceptos de seguridad alimentaria y aseguramiento de la calidad que le permitan la eliminación y disminución de los riesgos que puedan afectar la salubridad de los alimentos en servicios de alimentación y nutrición.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

- Analiza los factores que afectan calidad de los alimentos para asegurar la seguridad alimentaria.
- Aplica protocolos de seguridad alimentaria en el ámbito del profesional nutricionista.
- Aplica herramientas de higiene alimentaria y aseguramiento de calidad, para asegurar inocuidad en su área de desempeño.

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

---

#### **U1. Factores que afectan calidad de los alimentos.**

1. Conceptos Básicos Seguridad Alimentaria y nutricional
2. Inocuidad alimentaria y calidad
3. Factores que afectan la calidad de los alimentos
4. Prevención de la contaminación de los alimentos

**Talleres:** 1. Identificación y Control de Contaminantes en Alimentos; 2. Diseño de Estrategias de Prevención de Contaminación.

## U2. Protocolos de seguridad alimentaria.

1. Normativa nacional en inocuidad y calidad alimentaria.
2. Control Enfermedades transmitidas por alimentos
3. Reglamento Sanitario de los alimentos DS 977: Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Etiquetado de alimentos.
4. Programas operativos de saneamiento (POS-POES).

**Talleres:** 3. Aplicación Práctica del Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977); 4. Desarrollo y Evaluación de Programas Operativos de Saneamiento (POS-POES).

## U3. Herramientas de higiene alimentaria y aseguramiento de calidad.

1. Buenas prácticas de manipulación (BPM).
2. Normas y prácticas de BPM en la manipulación de alimentos.
3. Gestión de riesgos y análisis de peligros.
4. Introducción a sistema de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (HACCP).

**Talleres:** 5. Aplicación de Programas Operativos de Saneamiento (POS-POES); 6. Recogida y análisis de datos e implementación de soluciones

## METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

Enfoque didáctico. Se declara que las estrategias didácticas son centradas en el estudiante y con orientación al desarrollo de competencias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	*ESTRATEGIA DIDÁCTICA / TÉCNICA DIDÁCTICA	PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN: INSTRUMENTOS, PORCENTAJES Y FECHAS
Analiza los factores que afectan calidad de los alimentos para asegurar la seguridad alimentaria. <b>(RA 1 30%)</b>	- ESTRATEGIA: · Clases activo-participativas - TÉCNICA: · Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) · Talleres prácticos · Trabajo colaborativo	- Prueba escrita / Pauta de corrección. <b>26/09 (60%)</b> - Cuestionario <b>29/08 (10%)</b> - Propuestas de prevención /Pauta de cotejo. G1 y G2: <b>10/09</b> ; G3 y G4: <b>24/09 (30%)</b>
Aplica protocolos de seguridad alimentaria en el ámbito del profesional nutricionista. <b>(RA 2 40%)</b>	- ESTRATEGIA: · Clases activo-participativas - TÉCNICA: · Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) · Talleres prácticos · Trabajo colaborativo	- Prueba escrita / Pauta de corrección. <b>07/11 (55%)</b> - Presentación <b>10/10 (15%)</b> - POES Elaborado y evaluado/Pauta de cotejo. G1 y G2: <b>22/10</b> ; G3 y G4: <b>29/10 (30%)</b>
Aplica herramientas de higiene alimentaria y aseguramiento de calidad, para asegurar inocuidad en su área de desempeño. <b>(RA 3 30%)</b>	- ESTRATEGIA: · Clases activo-participativas · Talleres - TÉCNICA: · Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) · Talleres prácticos · Trabajo colaborativo	- Informe técnico / Rubrica. <b>05/12 (60%)</b> - Cuestionario <b>21/11 (10%)</b> - Informe técnico/Pauta de cotejo. G1 y G2: <b>19/11</b> ; G3 y G4: <b>26/11 (30%)</b>

\* Se proponen de manera general. Se detalla en Guía de Aprendizaje.

## BIBLIOGRAFÍA.

---

### BÁSICA:

1. FAO/OMS. (2009). Codex Alimentarius - Higiene de los Alimentos (Textos Básicos)  
Retrieved from <http://www.fao.org/docrep/012/a1552s/a1552s00.htm>
2. García Fajardo, I. (2008). Alimentos seguros. Guía básica sobre seguridad alimentaria D. d. Santos (Ed.) Retrieved from <http://site.ebrary.com/lib/uantofsp/docDetail.action?docID=10389986>  
(Sólo disponible en rangos IP de la Universidad de Antofagasta)
3. Couto Lorenzo, L. (2008). Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP  
Retrieved from <http://site.ebrary.com/lib/uantofsp/docDetail.action?docID=10390492>  
(Sólo disponible en rangos IP de la Universidad de Antofagasta)

### COMPLEMENTARIA:

1. Marriott, N. G. (2003). *Principios de higiene alimentaria*. Zaragoza: Acribia S.A. Biblioteca Central U.A. 664.07 MAR 2003.
2. Hobbs, B. C., & Roberts, D. (1997). *Higiene y toxicología de los alimentos* (3a ed.). Zaragoza: Acribia S.A. Biblioteca Central U.A. 615.954 HOB 1997.
3. Forsythe, S. J., & Hayes, P. R. (2002). *Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP* (3a ed.). Zaragoza: Acribia S.A. Biblioteca Central U.A. 664.001579 FOR 2002.
4. Johns, N. (2000). *Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hosterías, restauración y catering*. Zaragoza: Acribia S.A. Biblioteca Central U.A. 664 JOH 2000.  
Araluce Letamendía, M. d. M. (2001). *Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global* Madrid: Diaz de Santos. Biblioteca Central U.A. 647.95 ARA 2001.

Cronograma SEGURIDAD ALIMENTARIO Y ESTÁNDARES DE CALIDAD-NUAN45

**Teoría:**

**Horario:** jueves 10:15 – 11:45 h.

**Sala de clases:** I-2

Semana	Fecha	Contenido
1	15-08-2024	Feriado
2	22-08-2024	Programa – Cronograma. Introducción Conceptos Básicos Seguridad Alimentaria y nutricional
3	29-08-2024	Inocuidad alimentaria y calidad
4	05-09-2024	Factores que afectan la calidad de los alimentos Prevención de la contaminación de los alimentos
5	12-09-2024	<b>Evaluación RA1</b>
	19-09-2024	Receso Fiestas Patrias
6	26-09-2024	Normativa nacional en inocuidad y calidad alimentaria. Control Enfermedades transmitidas por alimentos
7	03-10-2024	Reglamento Sanitario de los alimentos DS 977: Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Etiquetado de alimentos. Taller
8	10-10-2024	Presentaciones: Reglamento Sanitario de los alimentos DS 977
9	17-10-2024	Semana Salud Mental
10	24-10-2024	Programas operativos de saneamiento (POS-POES).
11	31-10-2024	Feriado
12	07-11-2024	<b>Evaluación RA2</b>
13	14-11-2024	Buenas prácticas de manipulación (BPM).
14	21-11-2024	Normas y prácticas de BPM en la manipulación de alimentos.
15	28-11-2024	Introducción a sistema de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (HACCP). Gestión de riesgos y análisis de peligros.
16	05-12-2024	<b>Evaluación RA3</b>
17	12-12-2024	<b>Examen 1</b>
18	19-12-2024	<b>Examen 2</b>

**Talleres:**

**Laboratorio de procesos, Unidad de Alimentos.**

FECHA	ACTIVIDAD	PRODUCTO
G1 – G2 27/08 G3 – G4 03/09	Identificación y Control de Contaminantes en Alimentos.	Informe técnico
G1 – G2 10/09 G3 – G4 24/09	Diseño de Estrategias de Prevención de Contaminación.	<b>Propuestas de prevención</b>
G1 – G2 01/10 G3 – G4 08/10	Aplicación Práctica del Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977).	Check list
G1 – G2 22/10 G3 – G4 29/10	Desarrollo y Evaluación de Programas Operativos de Saneamiento (POS-POES).	<b>POES elaborado y evaluado</b>
G1 – G2 05/11 G3 – G4 12/11	Aplicación de Programas Operativos de Saneamiento (POS-POES).	Informe técnico
G1 – G2 19/11 G3 – G4 26/11	Recogida y análisis de datos e implementación de soluciones.	<b>Informe técnico</b>
03/12	Talleres y pruebas pendientes	