

	FORMATO DE SYLLABUS	Código: AA-FR-003	
	Macroproceso: Direccionamiento Estratégico	Versión: 01	
	Proceso: Autoevaluación y Acreditación	Fecha de Aprobación: 27/07/2023	

FACULTAD:	Medio Ambiente y Recursos Naturales		
PROYECTO CURRICULAR:	Administración Ambiental	CÓDIGO PLAN DE ESTUDIOS:	185

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESPACIO ACADÉMICO

NOMBRE DEL ESPACIO ACADÉMICO: Gestión de Inocuidad								
Código del espacio académico:		2435	Número de créditos académicos:			3		
Distribución horas de trabajo:		HTD	2	HTC	4	HTA	6	
Tipo de espacio académico:		Asignatura	X	Cátedra				
NATURALEZA DEL ESPACIO ACADÉMICO:								
Obligatorio Básico		Obligatorio Complementario	X	Electivo Intrínseco		Electivo Extrínseco		
CARÁCTER DEL ESPACIO ACADÉMICO:								
Teórico		Práctico		Teórico-Práctico	X	Otros:		Cuál:_____
MODALIDAD DE OFERTA DEL ESPACIO ACADÉMICO:								
Presencial	X	Presencial con incorporación de TIC		Virtual		Otros:		Cuál:_____

II. SUGERENCIAS DE SABERES Y CONOCIMIENTOS PREVIOS

Química, Química ambiental, Factores de Riesgo Ambiental en salud pública

III. JUSTIFICACIÓN DEL ESPACIO ACADÉMICO

El consumo de alimentos se ha constituido a través de la historia de la humanidad, en un hecho que cada vez cobra mayor importancia para la salud de la población, por cuanto no es solo el acto de alimentarse, sino que cada alimento debe cumplir una función nutricional específica, garantizando a su vez que será agradable a los sentidos e inócuo para quien lo consume. Proporcionar alimentos inocuos en un mundo globalizado implica el establecimiento de controles preventivos y normas de calidad que puedan ser aplicadas en un plan de inocuidad alimentaria a lo largo de las etapas de producción, recolección, transporte, procesamiento, distribución y consumo, de manera que en cada una de ellas se de cumplimiento a la legislación nacional e internacional que permita la importación y exportación de productos alimenticios, a través de diversos medios de transporte, garantizando que el producto llegará al consumidor final en excelentes condiciones nutricionales, comerciales y sanitarias.

El avance tecnológico logrado hasta el momento en materia de producción y procesamiento de alimentos, ha puesto a disposición de la industria agroalimentaria, múltiples opciones que facilitan su preparación bajo estrictas condiciones de seguridad, las cuales requieren de supervisión por parte de profesionales altamente calificados para realizar labores de auditoría a cada una de las etapas de la denominada cadena alimentaria.

Aunque la legislación para el campo de los alimentos es bastante amplia, el control de la calidad se centra en tres normas fundamentales que tienen aplicación nacional e internacional: Las Buenas Prácticas de Manufactura que para Colombia se constituyen en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2764 de 2013; el Sistema De Análisis de Riesgos y Determinación de Puntos de Control Crítico, conocido como sistema HACCP y las Normas de Gestión de Inocuidad ISO/TS 22002-1, NTC-ISO 22000; Administración de Calidad ISO 9000 y de Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001, las cuales conforman la base del control de calidad de todos los productos alimentarios.

IV. OBJETIVOS DEL ESPACIO ACADÉMICO (GENERAL Y ESPECÍFICOS)

Objetivo General

Al finalizar el curso de Gestión de inocuidad los estudiantes del programa de Administración Ambiental, estarán preparados para asumir un proceso de auditoría a una industria de alimentos, utilizando las herramientas teóricas y legales que les permitan garantizar la inocuidad de los productos que se ofrecen al consumidor. **Objetivos Específicos**

1. Analizar los aspectos básicos de un Sistema de Gestión de Inocuidad identificando las fases que lo constituyen.
2. Realizar el perfil sanitario de una industria o establecimiento de alimentos a través de la aplicación del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2764 de 2013.
3. Identificar y aplicar cada uno de los principios del Sistema HACCP en la industria o establecimiento de alimentos.
4. Desarrollar un proceso de auditoría a una industria o establecimiento de alimentos, basándose en los elementos conceptuales que aportan la familia de normas ISO 9000 y 14000, bajo el esquema de BPM y HACCP.
5. Diseñar un Sistema de Gestión de Inocuidad que contenga los planes y programas requeridos por la industria o establecimiento de alimentos para contrarrestar las deficiencias identificadas en el perfil sanitario.

V. PROPÓSITOS DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE (PFA) DEL ESPACIO ACADÉMICO

Formula el sistema de gestión de inocuidad de alimentos considerando los estándares de la normativa legal vigente y la ISO 22000 en entornos organizacionales, productivos y empresariales.

VI. CONTENIDOS TEMÁTICOS

PROGRAMA SINTETICO: UNIDAD I: Fundamentación conceptual: CONCEPTOS BÁSICOS EN EL CAMPO DE LOS ALIMENTOS. SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD (S.G.I.). Definición de un S.G.I. Fases para aplicar un S.G.I. Seguridad y soberanía alimentaria -Componentes de los alimentos -Tipos de alimentos -Factores de riesgo &Contaminación de los alimentos -Factores intrínsecos & Factores extrínsecos -Limpieza&Desinfección ¿Cuáles aspectos son relevantes en los procesos de elaboración, conservación y distribución de los alimentos y cuál es la repercusión que tiene esta en las condiciones alimentarias de los seres humanos? UNIDAD II: ASPECTOS A AUDITAR EN UNA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. Legislación Nacional Buenas Prácticas de Manufactura. (Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015). Sistema de Análisis de Peligros y Determinación de Puntos de Control Crítico. (Decreto 60 de 2002-HACCP). ELABORACIÓN DE PLANES Y PROGRAMAS. La documentación en los procesos de Verificación y Auditoria. Requisitos para el manejo de la Documentación. Sistemas de Codificación y Archivo. Contenido del Manual. ISO/TS 22002-1-INTC-ISO 22000: Aspectos a considerar. Análisis de Riesgos. ¿Cómo se llevan a cabo procesos de comprobación y auditoria en la industria de alimentos? UNIDAD III: LA AUDITORIA Gestión de un Programa de Auditoria Modelos de Auditoria para la Industria de Alimentos. Talleres complementarios a los temas de teoría, se trataran los siguientes aspectos en forma de taller: Taller Semana 1: Seguridad alimentaria Semana 2. Términos Semana 3 Exposiciones: Pasteurización, Esterilidad Comercial Semana 4: Refrigeración, Congelación Semana 5. Antimicrobianos naturales, Conservantes Químicos Semana 6. Irradiación y Pulsos Eléctricos de alta intensidad. Semana 7. Costo Económico de ETAS Semana 8. Limpieza y Desinfección Semana 9. Muestreo y Toma de Muestras		
VII. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA QUE FAVORECEN EL APRENDIZAJE		
Trabajo Presencial Directo (TD): Trabajo de aula con plenaria de todos los estudiantes. Trabajo Mediado Cooperativo (TC): Trabajo de tutoría del docente a pequeños grupos o de forma individual a los estudiantes. Buenas Prácticas de Manufactura (queso, encurtidos o fermentación láctica). Trabajo Autónomo (TA): Trabajo del estudiante sin presencia del docente, que se puede realizar en distintas instancias: en grupos de trabajo o en forma individual, en casa o en biblioteca, laboratorio, etc.) Se implementaran unidades didácticas en las cuales vienen programadas diferentes actividades como proyección de videos, seminarios, prácticas de laboratorio, solución de talleres, para la resolución de los núcleos problemicos planteados, y se desarrollará también un trabajo práctico de aplicación a las condiciones sanitarias de un establecimiento de producción, almacenamiento y/o distribución de alimentos. Todas estas actividades son pensadas y planteadas con el ánimo de minimizar el protagonismo docente y maximizar la participación del alumnado en los procesos de conocimiento; sin descartar ni desconocer la importancia y la utilización que tiene y han tenido las clases magistrales. Aulas virtuales: Adicionalmente en la plataforma moodle se encuentra el espacio para el aula virtual a través del cual se habilitaran actividades y foros cuya participación hace parte del trabajo autónomo y cooperativo del curso.		
VIII. EVALUACIÓN		
PRIMER CORTE: septiembre 14 al 18 de 2026 Primer parcial teórico: 20%. Primer parcial de laboratorio: 10% Quices, talleres y trabajos teóricos: 5%	SEGUNDO CORTE: noviembre 9 al 13 de 2026 Segundo parcial teórico: 15% Segundo parcial de laboratorio:5% Quices, talleres y trabajos teóricos: 5% Informes de laboratorio cada semana y quices en clase: 10%	TERCER CORTE: noviembre 23 al 27 de 2026 Examen final presentación del trabajo (póster) 30%
IX. MEDIOS Y RECURSOS EDUCATIVOS		
MEDIOS Y AYUDAS: Humanos: profesores, estudiantes, monitor, auxiliares de laboratorio, bibliotecario. Modalidad de presencialidad asistida por computador. Recursos Físicos: infraestructura y material de laboratorio. Video beam.		Recursos
X. PRÁCTICAS ACADÉMICAS - SALIDAS DE CAMPO		
XI. BIBLIOGRAFÍA		
TEXTOS GUÍAS ROMERO, J. Documentación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de una empresa de alimentos. 2ª edición. Ase calidad. Bogota. 2001 Manual de Verificación del HACCP. Corporación Colombia Internacional. S.T.4 Bogota. 2001		

COMPLEMENTARIAS •BAO. 1992. MANUAL BÁSICO PARA INSPECTORES SANITARIOS DE ALIMENTOS. Ministerio de Salud. Santa Fe de Bogotá, Colombia. •American Organization of Analytical Chemistry. 1999. OFICIAL METHODS OF ANÁLISIS. Vol. 1. AOAC International Baltimore. •Food and Drug Administration. 1998. BACTERIOLOGICAL ANALYTICAL MANUAL (BAM). AOAC International Baltimore. •Robert, D.; Hooper, W.; Greenwood, M. 2000. MICROBIOLOGIA PRÁCTICA DE LOS ALIMENTOS. Editorial Acribia. •Ministerio de Salud. Decreto 3075/97 •Ministerio de Salud. Decreto 60 de 2002			
XII. SEGUIMIENTO Y ACTUALIZACIÓN DEL SYLLABUS			
Fecha revisión por Consejo Curricular:			
Fecha aprobación por Consejo Curricular:		Número de acta:	