

Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia



Guía de Evaluación del Aprendizaje:
Inocuidad Alimentaria

Elaboró:	Dr. Martin Talavera Rojas	Fecha:	24/06/2016
	Dr. Valente Velázquez Ordoñez		
	M. en C. Víctor Garduño Guadarrama		

Fecha de aprobación	H. Consejo Académico	H. Consejo de Gobierno
	03/04/2017	03/04/2017

**Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia**



ULTIMA REVISIÓN

Revisores: Dr. Valente Velázquez Ordóñez
Dr. Benjamín Valladares Carranza
Dr. Jorge Antonio Varela Guerrero

Fecha de aprobación	<u>28 /01/2025</u> H. Consejo Académico	<u>28/01/2025</u> H. Consejo de Gobierno
--------------------------------	---	--



Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación de la guía de evaluación del aprendizaje	4
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	5
IV. Objetivos de la formación profesional	5
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	6
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación	6
VII. Mapa curricular	11



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia								
Licenciatura	Medicina Veterinaria y Zootecnia								
Unidad de aprendizaje	Inocuidad Alimentaria		Clave	L43866					
Carga académica	2	4	6	8					
	Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos					
Período escolar en que se ubica	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Seriación	Ninguna		Ninguna						
	UA Antecedente		UA Consecuente						

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	☐	Curso taller	☒
Seminario	☐	Taller	☐
Laboratorio	☐	Práctica profesional	☐
Otro tipo (especificar)			

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	☐	No escolarizada. Sistema virtual	☐
Escolarizada. Sistema flexible	☒	No escolarizada. Sistema a distancia	☐
No escolarizada. Sistema abierto	☐	Mixta (especificar)	

Formación común

☐	☐
☐	☐
☐	☐

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje
N/A



II. Presentación de la guía de evaluación del aprendizaje

Conforme lo establece el Artículo 89 del Reglamento de Estudios Profesionales vigente, la presente Guía de Evaluación del Aprendizaje es el documento normativo que contiene los criterios, instrumentos y procedimientos a emplear en los procesos de evaluación de los estudios realizados por los alumnos. Se caracteriza por lo siguiente:

- a) Sirve de apoyo para la guiar la evaluación en el marco de la acreditación de los estudios así como referente para los alumnos y personal académico responsable de la evaluación.
- b) Es un documento normativo respecto a los principios y objetivos de los estudios profesionales, así como del plan y programas de estudio.

Es a través de la evaluación que el docente acredita el grado en que los estudiantes cuentan con los conocimientos, habilidades y actitudes requeridos en cada etapa formativa a fin de cumplir con los objetivos educativos y contribuir al desarrollo de las competencias profesionales indicadas en el perfil de egreso.

En este sentido es responsabilidad del docente realizar una evaluación objetiva y justa considerando tanto los objetivos de aprendizaje establecidos como el nivel de desempeño logrado por el estudiante en la realización de sus actividades de aprendizaje. Estas actividades aportan evidencias sobre el estado del aprendizaje logrado por el estudiante, y serán valoradas a través de criterios de desempeño específicos, descritos en instrumentos como listas de cotejo, rúbricas y cuestionarios (exámenes).

El diseño de la presente guía de evaluación se orienta a realizar las siguientes funciones:

- Identificar si los estudiantes cuentan con los conocimientos o habilidades necesarios para los nuevos aprendizajes.
- Realizar ajustes a la metodología de enseñanza y de aprendizaje desde el inicio, a partir de los resultados obtenidos en la evaluación diagnóstica.
- Verificar el avance de los estudiantes según su desempeño, para ofrecer apoyo y estimular el esfuerzo.
- Facilitar los sistemas de apoyo que requiera el estudiante para alcanzar los niveles de logro deseados.

La evaluación será de tipo diagnóstica, formativa y sumativa, por ello se seleccionaron, entre todas las actividades planeadas en la Guía Pedagógica, sólo aquellas que se consideraron más significativas, y que ofrecen mayor evidencia sobre el aprendizaje.



III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:	Sustantivo
Área Curricular:	Salud Pública
Carácter de la UA:	Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional.

Objetivos del programa educativo:

Establecer el diagnóstico, tratamiento clínico-quirúrgico y prevención de enfermedades en forma sistémica en poblaciones animales y en unidades de producción en armonía con el ambiente.

Diseñar, gestionar y evaluar programas de prevención, control, erradicación y vigilancia de enfermedades zoonóticas y de las transmitidas por alimentos (ETAs) que afectan a poblaciones animales y humanas.

Crear y aplicar sistemas de alimentación eficientes, sostenibles e inocuos para los animales, que garanticen la eficiencia y el aprovechamiento de los recursos disponibles.

Formular y aplicar programas y estrategias de manejo para el incremento de la eficiencia reproductiva de los animales.

Diseñar y aplicar métodos de selección para el mejoramiento genético de los animales.

Analizar y aplicar la normatividad oficial vigente en la producción pecuaria y aprovechamiento de animales de vida silvestre, para contribuir a la preservación y conservación del ambiente.

Participar en la formulación y aplicación de leyes y normas que promuevan y garanticen el bienestar de los animales de compañía, productivos y de fauna silvestre cautiva.

Promover proyectos productivos y de servicios veterinarios como fuente de autoempleo profesional.

Integrar y dirigir grupos multi e interdisciplinarios en el establecimiento y administración de las empresas e instituciones del sector agropecuario.

Diseñar proyectos de investigación y resolución de problemáticas pecuarias.



Objetivos del núcleo de formación:

Desarrollará en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Comprenderá unidades de aprendizaje sobre los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para dominar los procesos, métodos y técnicas de trabajo; los principios disciplinares y metodológicos subyacentes; y la elaboración o preparación del trabajo que permita la presentación de la evaluación profesional.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Promover la salud pública y la salud animal, mediante la planeación y evaluación de programas de medicina preventiva, para el control y erradicación de las enfermedades de los animales incluidas las zoonosis, así como el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que se utilizan para consumo humano y animal, con el fin de disminuir los riesgos de impacto ambiental derivados de la actividad médica y pecuaria

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Analizar y evaluar las condiciones higiénico sanitarias, de los alimentos de origen animal de acuerdo con la trazabilidad y legislación vigente.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y actividades de evaluación.

Unidad 1. Producción y mercado de alimentos de origen animal..		
Objetivo: Identificar los procedimientos tecnológicos para evaluar las características de calidad, higiene y sanitarias de los alimentos de origen animal mediante la aplicación normativa para asegurar la calidad e inocuidad.		
Contenidos: 1.1 Producción de alimentos de origen animal y mercado de alimentos 1.2 Inocuidad alimentaria y calidad de los alimentos en la alimentación humana. 1.3 Bases normativas y procedimientos para asegurar la inocuidad en los alimentos de origen animal y riesgos a la salud humana (ETA). 1.4 Determinar los riegos y peligros a la salud humana en los alimentos de origen animal.		
Evaluación del aprendizaje		
Actividad	Evidencia	Instrumento



A4. • Elaborar un Resumen • Contestar un cuestionario	Resumen Cuestionario	Lista de cotejo Cuestionario
---	-----------------------------	-------------------------------------

Unidad 2. Procedimientos de higiene y sanidad de los alimentos de origen animal.

Objetivo: Diferenciar los procesos y procedimientos relacionados con la higiene y sanidad de los alimentos de origen animal, mediante las buenas prácticas de producción para asegurar la inocuidad observando las medidas de higiene y sanidad en los alimentos.

Contenidos:

2.1. Buenas Prácticas de Producción (BPP), en los animales de producción y bienestar animal.

2.2. Implementación de medidas de higiene y sanidad en la obtención de alimentos de origen animal.

2.3. Proceso de obtención y transformación de productos y subproductos de origen animal.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
A5. • Elaborar un mapa mental	Mapa mental	Lista de cotejo
A6 • Elaborar un resumen	Resumen	Lista de cotejo
A7 • Elaborar un resumen	Resumen	Lista de cotejo

Unidad 3. Aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal.

Objetivo: Relacionar el efecto de las buenas prácticas de manufactura (BPM), en la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal, a través de la aplicación de protocolos en el procesamiento y transformación de los alimentos para asegurar la calidad alimentaria.

Contenidos:



- 3.1. BPM del procesamiento y transformación de alimentos de origen animal y control de la contaminación microbiana, química y física en los productos y subproductos acordes a la normatividad vigente.
- 3.2. Procedimientos sanitarios y control de residuos químicos en los alimentos procesados de origen animal.
- 3.3 Evaluación de la trazabilidad en los alimentos de origen animal.
- 3.4. Identificación y control de puntos críticos en la transformación, conservación y comercialización de los productos.
- 3.5 Aplicación de procesos estandarizados de sanitización (POES) y reducción de riegos (RR) en las plantas de transformación de los productos.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
A8 • Elaborar un mapa mental	Mapa mental	Lista de cotejo
A9. • Elaborar un Resumen	Resumen	Lista de cotejo
A10. • Elaborar un mapa mental	Mapa mental	Lista de cotejo
A11. • Elaborar un resumen	Resumen	Lista de cotejo

Unidad 4. Conservación y calidad de los alimentos.

Objetivo: Evaluar los procedimientos asociados a conservación y calidad de los alimentos de origen animal mediante la identificación de procedimientos aprobados por la normativa en la conservación para asegurar la calidad a los consumidores.

Contenidos:

- 4.1 Ecología microbiana en el deterioro, conservación e industrialización de productos origen animal.
- 4.2 Procesos industriales de conservación de alimentos de origen animal



- 4.3 Procedimientos de conservación artesanal de alimentos regionales y denominaciones de origen.
- 4.4 Procedimientos de producción y certificación de alimentos orgánicos de origen animal.
- 4.5 Alteraciones de los alimentos de origen animal y productos adulterados.
- 4.6 Conservación y calidad de la miel.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
A13 Elaborar un resumen	Resumen	Lista de cotejo
A15 Elaborar un mapa mental	Mapa mental	Lista de cotejo
A16 Elaborar un resumen	Resumen	Lista de cotejo

Unidad 5. Productos acuícolas y de la pesca

Objetivo: Reconocer los sistemas de producción y transformación de los productos de la acuicultura y la pesca, mediante el análisis de los procesos de producción y transformación para mantener la inocuidad de los productos en su comercialización.

Contenidos:

- 5.1 Sistemas de producción acuícola y BPP para la reducción de la contaminación en los peces de agua dulce.
- 5.2 Sistemas de producción pesquera e Industrialización de los productos de la pesca.
- 5.3 Conservación y calidad de los productos de la pesca
- 5.4. Riesgos a la salud por el consumo de productos de la pesca.

Evaluación del aprendizaje

Actividad	Evidencia	Instrumento
A20. Elaborar un mapa mental	Mapa mental	Lista de cotejo



Primera evaluación parcial

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen de conocimiento	Examen	70
Resúmenes unidades 1 y 2	Lista de cotejo	15
Mapa mental unidades 1 y 2	Lista de cotejo	15
		100

Segunda evaluación parcial

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen de conocimiento	Examen	70
Resúmenes unidades 3, 4 y 5	Lista de cotejo	15
Mapa mental unidades 3, 4 y 5	Lista de cotejo	15
		100

Evaluación ordinaria final

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen de conocimiento	Examen	100

Evaluación extraordinaria

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen de conocimiento	Examen	100

Evaluación a título de suficiencia

Evidencia	Instrumento	Porcentaje
Examen de conocimiento	Examen	100