

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

PARASITOLOGIA APLICADA		
Código: 333012	Créditos: 3	Créditos SCT: 4
Prerrequisitos: Octavo semestre aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electivo Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Noveno	Carrera 3002-2015-01-09 Carrera 3100-2015-01-09	
Trabajo Académico: 8 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 4		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria que aplica las diferentes técnicas parasitológicas para el diagnóstico de enfermedades parasitarias en animales domésticos y silvestres y su aplicación en actividades de investigación y actividades de terreno, en el campo de la salud animal y humana, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Aplicar de manera eficiente los elementos fundamentales que se ocupan de la salud animal y que sustentan el desarrollo agropecuario.
- Desarrollar los procesos de diagnóstico, tratamiento, prevención, control y erradicación de enfermedades de las especies animales terrestres y acuícolas, aplicando los conocimientos científicos y las tecnologías apropiadas, adquiridas durante sus estudios.
- Aplicar los conceptos, principios, normas y convenciones que sustentan el cuidado, tenencia y bienestar de los animales, así como de los sistemas de producción animal, terrestre y acuícolas que puedan afectar al equilibrio ecológico y el medio ambiente.
- Desarrollar del pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las ciencias veterinarias.
- Emplear el lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos.
- Desarrollar responsabilidad social respecto al rol del Médico Veterinario en la mantención de la salud animal y del status sanitario nacional.
- Generar los espacios para el trabajo colaborativo e interactuar en equipos profesionales multidisciplinarios.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Reconocer los distintos ámbitos en los cuales la parasitología juega un rol importante en la resolución de problemas.

2. Reconocer el rol social de la parasitología, especialmente en el ámbito de la salud pública y la industria alimentaria.
3. Efectuar y diseñar distintas técnicas para el diagnóstico y control parasitario de acuerdo a las implicancias que tienen las parasitosis tanto para la salud animal como para la salud humana y para el medio ambiente y los ecosistemas.
4. Utilizar técnicas parasitológicas en la investigación.
5. Aplicar el pensamiento crítico en el análisis y la discusión de la literatura científica.
6. Presentar estructuradamente un informe, tanto oralmente como en su forma escrita.

IV.- CONTENIDOS

- Introducción sobre parasitología general
- Generalidades sobre el estudio del parasitismo.
- Descripción y realización de los métodos de diagnósticos de rutina (cualitativos y cuantitativos).
- Descripción y realización de los métodos utilizados en investigación parasitológica (necropsia, parasitaria, cultivo de larvas etc.).
- Parasitismos diagnosticados en Inspección de Carnes.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas
- Actividades prácticas en laboratorio
- Análisis críticos de artículos científicos y capítulos de libros
- Trabajos de seminario.

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Barriga, O. (2002). Las enfermedades parasitarias de los animales domésticos en América Latina. Ed. Germinal, Santiago, Chile. *ISBN 9562913988*
- Jay R. George; Marion E, Georgi; Vassilios J. Theodorides.1990. Parasitology for veterinarians. Philadelphia: Saunders. *ISBN 0721630588*

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		
Código: 333035	Créditos: 3	Créditos SCT: 4
Prerrequisitos: Octavo semestre Aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electivo Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Noveno	Carrera 3002-2015-01-09 Carrera 3100-2015-01-09	
Trabajo Académico: 8 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 4		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria que estudia los microorganismos patógenos de los alimentos, fiscalizados por el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Aplicar e integrar los aportes de las disciplinas básicas requeridas para la formación profesional.
- Desarrollar los procesos de planeamiento, administración, gestión, elaboración y evaluación de proyectos y programas relacionados con la salud pública, la salud animal y producción animal.
- Controlar la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional nacionales e internacionales.
- Aplicar conocimientos y criterios generales de las disposiciones legales, reglamentos y normas vinculadas al ejercicio de la profesión de Médico Veterinario.
- Reconocer las temáticas relacionadas con el desarrollo de las biotecnologías utilizables en el campo de la Medicina Veterinaria.
- Desarrollar el pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las Ciencias Veterinarias y emplear el lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos.
- Desarrollar responsabilidad social respecto al rol del Médico Veterinario en la mantención de la salud animal y del status sanitario nacional.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Relacionar patógenos con los alimentos afectados.
2. Describir las características y mecanismos de patogenicidad que poseen los patógenos para provocar infección o intoxicación alimentaria.

IV.- CONTENIDOS

- Microorganismos en los alimentos.
- Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Microorganismos indicadores, coliformes, colimetría.
- Microorganismos patógenos.
- Virus en alimentos.
- HACCP.
- Fundamentos de las técnicas moleculares y su aplicación en la microbiología de los alimentos.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas
- Seminarios

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Jay, James M. 2.000. Microbiología moderna de los alimentos. Acribia. España.
- Pascual, M., y V. Calderón. 2000. Microbiología Alimentaria: Metodología Analítica para Alimentos y Bebidas, segunda edición. Díaz de Santos. España.

Complementaria:

- Frazier, W.C. y D.C. Westhoff. 1993. Microbiología de los Alimentos. 4ª Edición. Acribia. España.

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Ciencias Pecuarias
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

EVALUACION DE IMPACTO AMBIENTAL		
Código: 333036	Créditos: 3	Créditos SCT: 4
Prerrequisitos: Octavo semestre aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electiva	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Noveno	3002-2015-01-09 3100-2015-01-09	
Trabajo Académico: 8 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 4		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria, que trata sobre el manejo de las herramientas de evaluación que permiten identificar, cuantificar y mitigar el impacto de las actividades antropogénicas sobre los recursos naturales, la salud y el patrimonio ambiental del territorio nacional. Capacita al alumno para aplicar herramientas que garanticen que estas actividades se desarrollen de manera sustentable, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Aplicar conocimientos y criterios generales de las disposiciones legales, reglamentos y normas vinculadas al ejercicio de la profesión del Médico Veterinario
- Desarrollar los procesos de planeamiento, administración, gestión, elaboración y evaluación de proyectos y programas relacionados con la salud pública, salud animal y producción animal
- Controlar la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional nacionales e internacionales

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Analizar el escenario legal, institucional y normativo que rigen los factores que intervienen en la protección del medio ambiente.
2. Aplicar los instrumentos para evaluar y mitigar el impacto ambiental de los diferentes proyectos agropecuarios.
3. Demostrar habilidades y capacidades para interactuar en equipos profesionales multidisciplinarios, tomando decisiones y resolviendo problemas.
4. Entender el rol del médico veterinario desde la perspectiva de las ciencias ambientales.

IV.- CONTENIDOS

- Conceptos generales de contaminación

- Tipos de contaminantes y residuos
- Contaminación de suelos, aguas y aire
- Actividades veterinarias y problemas ambientales asociados
- Introducción a la planificación y gestión ambiental
- Marco institucional
- La evaluación de impacto ambiental como requisito legal
- Legislación internacional en materia de evaluación de impacto ambiental
- Legislación nacional en medio ambiente.
- Proyectos que deben someterse al sistema de evaluación de impacto ambiental
- Metodologías para la evaluación de impacto ambiental

V.- METODOLOGIA

- Clase expositiva.
- Análisis de casos prácticos.
- Trabajo en grupo de los estudiantes.
- Desarrollo de seminarios.
- Unidad de investigación.

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Conesa, V. 2010. Guía metodológica para la evaluación del impacto ambiental. 4ta. edición, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid. 864 p. ISBN: 8471146479.
- Garmendia, A. 2005. Evaluación de impacto ambiental. Pearson/Prentice Hall, Madrid. 398 p. ISBN: 978-8420543987

Complementaria:

- Gómez, D. 2003. Evaluación de impacto ambiental: un instrumento preventivo para la gestión ambiental. Editorial Mundi-Prensa, Madrid. 749 p. ISBN: 84-84760847.

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

TECNICAS DE DIAGNOSTICO		
Código: 333096	Créditos: 3	Créditos SCT: 4
Prerrequisitos: Octavo semestre Aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electiva Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Décimo	3002-2015-01-10 3100-2015-01-10	
Trabajo Académico: 8 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas
Laboratorio: 0		
Horas de otras actividades: 4		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria, que aplica las diferentes técnicas diagnósticas para la pesquisa de los agentes infecciosos. Capacita al alumno en la correcta toma de muestra, procesamiento, desarrollo de técnicas, evaluación e interpretación de los resultados, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Incorporar nuevos conocimientos y cambios tecnológicos y sistemas de producción propios de las Ciencias Veterinarias.
- Aplicar de manera eficiente los elementos fundamentales que se ocupan de la salud del animal y que sustentan el desarrollo agropecuario.
- Desarrollar los procesos de diagnóstico, tratamiento, prevención, control y erradicación de enfermedades de las especies animales terrestres y acuícolas, aplicando los conocimientos científicos y las tecnologías apropiadas, adquiridas durante sus estudio.
- Aplicar los conceptos, principios, normas y convenciones que sustentan el cuidado, tenencia y bienestar de los animales, así como de los sistemas de producción animal, terrestre y acuícolas que pueden afectar al equilibrio ecológico y el medio ambiente.
- Reconocer las técnicas relacionadas con el desarrollo de las biotecnologías utilizables en el campo de la Medicina Veterinaria.
- Desarrollar el pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las Ciencias Veterinarias.
- Emplear el lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos.
- Manejar adecuadamente el inglés técnico e instrumental como elemento facilitador del aprendizaje y de la comunicación básica de este idioma.
- Desarrollar la responsabilidad social respecto del rol del Médico Veterinario en la mantención del estatus sanitario nacional.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

- 1- Realizar una correcta toma y envío de muestra.
- 2- Aplicar métodos de diagnóstico apropiados y acordes con la patología presuntiva.
- 3- Clasificar las diferentes técnicas diagnósticas, de acuerdo a las ventajas y desventajas que éstas presentan, para las diferentes enfermedades infecciosas.
- 4- Interpretar los resultados obtenidos.
- 5- Establecer criterio de diagnóstico.

IV.- CONTENIDOS

- Toma y envío de muestra para agentes infecciosos
- Técnicas de diagnóstico:
 - Histopatológico.
 - Parasitológico.
 - Patología clínica.
 - Bacteriológico.
 - Viroológico.
 - Serológico.
 - Molecular.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas.
- Sesiones de laboratorio, con seguimiento y discusiones de casos.

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Grody W.W., Nakamura R. M., Kiechle F.L., Strom Ch. (2009). Molecular Diagnostics: techniques and applications for the clinical laboratory. 1ª ed., Ed. Academic Press. ISBN 978-012369428-7
- Wittwer F. Manual de Patología Clínica Veterinaria. Ed UACH. Valdivia, 2012. ISBN:

Complementaria:

- Stanchi, N.O., P. E. Martino, E. Gentili, and E.H. Reinoso. Microbiología veterinaria. Buenos Aires: Inter-Médica, 2007. ISBN: 9789505553211

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

TECNICAS CONTROL BACTERIOLOGICO DE ALIMENTOS		
Código: 333097	Créditos: 3	Créditos SCT: 4
Prerrequisitos: Octavo semestre Aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electivo Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Décimo	Carrera 3002-201501-10 Carrera 3100-201501-10	
Trabajo Académico: 8 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 4		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria que estudia las metodologías de cultivo, detección y enumeración de patógenos en alimentos, fiscalizados por el Reglamento Sanitario de los Alimentos, de acuerdo a metodología reconocida, tales como BAM online, Norma Chilena e ISO para laboratorios de microbiología de alimentos, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Aplicar e integrar los aportes de las disciplinas básicas requeridas para la formación profesional.
- Desarrollar los procesos de planeamiento, administración, gestión, elaboración y evaluación de proyectos y programas relacionados con la salud pública, la salud animal y producción animal.
- Controlar la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional nacionales e internacionales.
- Aplicar conocimientos y criterios generales de las disposiciones legales, reglamentos y normas vinculadas al ejercicio de la profesión de Médico Veterinario.
- Reconocer las temáticas relacionadas con el desarrollo de las biotecnologías utilizables en el campo de la Medicina Veterinaria.
- Desarrollar el pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las Ciencias Veterinarias y emplear el lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos.
- Desarrollar responsabilidad social respecto al rol del Médico Veterinario en la mantención de la salud animal y del status sanitario nacional.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Aplicar las técnicas de detección y relacionar los componentes de los medios de cultivo con las características bioquímicas de los microorganismos.
2. Ejecutar un análisis microbiológico de un patógeno fiscalizado por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

IV.- CONTENIDOS

- Toma de muestra
- Medios de cultivo y pruebas confirmativas.
- Recuento de microorganismos indicadores.
- Técnica de detección de:
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes,
Escherichia coli,
Staphylococcus aureus,
Bacillus cereus,
Vibrio parahaemolyticus,
Clostridium perfringens,
Campylobacter spp.
- Fundamentos de las técnicas moleculares y su aplicación en la microbiología de los alimentos.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas.
- Sesiones de laboratorio.

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas.

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Bacteriological Analytical Manual. 1998. 8th Edition, Revision A. <<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm2006949.htm>>. [Consulta: 25 junio 2014]
- Ministerio de Salud. División Jurídica. 2009. Reglamento Sanitario de los Alimentos Dto. N°977/96 (D.Of.13.05.97). <<http://web.minsal.cl/portal/url/item/d61a26b0e9043de4e0400101650149c0.pdf>>. [Consulta: 25 junio 2014].

Complementaria:

- Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos. 2011. Metodología Analítica Oficial. Microorganismos patógenos. Volumen 1. http://www.anmat.gov.ar/renaloe/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_I.pdf. [Consulta: 25 junio 2014].

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

TECNOLOGIA Y CALIDAD DE CARNES		
Código: 333098	Créditos: 3	Créditos SCT: 5
Prerrequisitos: Octavo semestre Aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electiva Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Décimo	3002-2015-01-10 3100-2015-01-10	
Trabajo Académico: 10 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 6		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria, que analiza el procesamiento e industrialización de la carne para la obtención de nuevos productos, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Aplicar conocimientos y criterios adecuados a los sistemas de producción, de acuerdo a un plan de operaciones y a la especie animal en sus distintas etapas productivas.
- Controlar la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional nacionales e internacionales.
- Desarrollar el pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las Ciencias Veterinarias.
- Emplear el lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

- Comprender el proceso de obtención de carnes.
- Analizar los fenómenos que ocurren en la carne y las características de ésta que permiten la elaboración de una gran diversidad de productos de mayor valor agregado.
- Destacar el valor de estos productos en la nutrición humana.
- Describir los procesos tecnológicos que permiten la elaboración de los diferentes productos cárnicos.

IV.- CONTENIDOS

- Obtención de carne: Bienestar animal en la industria cárnica, transporte de ganado en pie, encierra, faenamamiento.
- Calidad bacteriológica de la canal y procesos post-mortem

- Características microbiológicas, físicas y bioquímicas de la carne de distintas especies,
- Infraestructura de Plantas faenadoras industrias cárnicas.
- Vísceras y despojos comestibles. Valor nutritivo de la carne. Alteraciones.
- Desposte: clasificación y tipificación de carnes; Presentación comercial de carnes.
- Fabricación de embutidos, jamones y carnes desecadas: tipos de embutidos, características de la masa; Composición, Preparación, Uso de sustitutos y pescados, Condimentos, aditivos; Tripas naturales y sintéticas; Tipos de jamones.
- Salazón, Secado y Ahumado; Charqui.
- Fabricación de sopas y concentrados: Materias primas, Tipos y presentación comercial.
- Subproductos de matadero: Grasas, Tripas, Sangre, Huesos, Glándulas.
- Elaboración de productos del mar: Calidad de materias primas. Formas de presentación comercial.
- Transporte y expendio de productos cárneos: Fallas de alteraciones, adulteraciones.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas.
- Seminarios

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Prandl, Fischer, Schmidhofer y Sinell. 1994. Tecnología e Higiene de la Carne. Ed. Acribia. ISBN: 9788420007656
- Lawrie, R.A. 1998. Ciencia de la Carne. Ed. Acribia. Zaragoza. 3ªEd. ISBN: 9788420008561

Complementaria:

- MINAGRI Chile, Decreto 61, 2004. Reglamento general sobre: Estructura y Funcionamiento de Mataderos, Cámaras Frigoríficas y Plantas de Desposte. Fija Equipamiento Mínimo de tales Establecimientos

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

GESTION DE PROYECTOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
Código: 333099	Créditos: 3	Créditos SCT: 4
Prerrequisitos: Octavo semestre Aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electiva Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Décimo	3002-2015-01-10 3100-2015-01-10	
Trabajo Académico: 8 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 4		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria, que proporciona a los alumnos competencias fundamentales en relación al proceso administrativo y su aplicación en los procesos de la industria de alimentos de manera de poder planificar, organizar, dirigir, ejecutar, controlar, evaluar e interpretar racionalmente planes y programas en correspondencia con los recursos y objetivos de las unidades productivas junto con estimular su participación en investigaciones encaminadas a mejorar, innovar y optimizar la organización, producción y productividad en la industria de alimentos y procesos tecnológicos inherentes, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Aplicar conocimientos y criterios adecuados a los sistemas de producción, de acuerdo a un plan de operaciones y a la especie animal en sus distintas etapas productivas.
- Controlar la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional nacionales e internacionales.
- Desarrollar el pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las Ciencias Veterinarias.
- Emplear el lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Identificar los procesos administrativos de las plantas de alimentos
2. Aplicar las herramientas de la organización administrativa
3. Planificar las operaciones productivas de las plantas alimenticias
4. Supervisar la organización productiva de la planta
5. Controlar la gestión productiva
6. Resolver problemas

IV.- CONTENIDOS

- Áreas funcionales de una planta procesadora de alimentos.
- Función personal, Función producción, Función comercialización, Otras áreas funcionales.
- Proceso administrativo y aplicación en la empresa.
- Tipos de sistema.
- Concepto de sistema aplicado a plantas procesadoras de alimentos.
- Planificación productiva. Fundamentos y tipos de planificación. Herramientas de planificación.
- Organización productiva. Fundamentos de organización. Herramientas de organización.
- Organización de una planta procesadora de alimentos.
- Dirección y liderazgo productivo. Estilos de dirección y logro de objetivos.
- Comunicación, motivación y liderazgo.
- Proceso de toma de decisiones en una planta procesadora de alimentos.
- Control de la gestión productiva.
- Registros pertinentes.
- Calidad y procesamiento de información para la toma de decisiones.
- Control de calidad en las plantas procesadoras de alimentos.
- Trazabilidad como herramienta de gestión en la industria de alimentos.
- Herramientas de trazabilidad: Normas ISO.
- Política respecto a sistemas de trazabilidad alimentaria.
- Cadena de valor y sistema de gestión de calidad.
- Calidad Total.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas, interactivas y trabajo en equipo
- Visita a plantas procesadoras
- Análisis de casos y Seminarios

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Geoff Tonsey and Tasmin Rajotte. 2009. El control futuro de los alimentos. Guía de negociaciones, reglas internacionales sobre la propiedad intelectual, la biodiversidad. ISBN 978 8484763505.
- Alonso R. y A. Serrano. 2008. Economía de la Empresa Agroalimentaria. 3º edición. ISBN 978 848476344-4.

Complementaria:

- Koontz Harold. 2007. Elementos de Administración. Editorial McGraw-Hill 7ªed. ISBN 970106058x.

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020

UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Unidad Académica Responsable: Departamento de Patología y Medicina Preventiva
CARRERA Medicina Veterinaria
Campus Concepción - Chillán

I.- IDENTIFICACION

EPIDEMIOLOGÍA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS		
Código: 333100	Créditos: 3	Créditos SCT: 5
Prerrequisitos: Octavo semestre Aprobado		
Modalidad: Presencial	Calidad: Electivo Especialidad	Duración: Semestral
Semestre en el plan de estudio: Décimo	3002-2015-01-10 3100-2015-01-10	
Trabajo Académico: 10 horas/semana		
Horas Teóricas: 2	Horas Prácticas: 2	Horas Laboratorio: 0
Horas de otras actividades: 6		

II.- DESCRIPCION

Asignatura teórico práctica de carácter electiva de especialidad del ciclo profesional de la carrera de Medicina Veterinaria que comprende el estudio de enfermedades que sean posibles de transmitirse por los alimentos o agua a nivel de poblaciones animales y humanas. Capacita al alumno para diseñar un estudio epidemiológico y plantear medidas de control y prevención en este tipo de enfermedades, y aporta a las siguientes competencias del perfil de egreso del Médico Veterinario:

- Desarrollar los procesos de planeamiento, administración, gestión, elaboración y evaluación de proyectos y programas relacionados con la salud pública y la salud animal y producción animal.
- Controlar la producción de alimentos de origen animal de acuerdo a los estándares de calidad sanitaria y nutricional nacionales e internacionales.
- Demostrar capacidad para el desarrollo del pensamiento crítico y rigor científico en la aplicación de las Ciencias Veterinarias
- Demostrar habilidades y capacidades en el empleo del lenguaje oral y escrito, como elementos de comunicación para transferir con claridad sus conocimientos
- Actuar profesionalmente en el marco de los aspectos éticos que regulan el ejercicio de la función del Médico Veterinario, de acuerdo a los patrones culturales, sociales y legales de la comunidad.

III.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Después de terminar la asignatura los estudiantes deberán ser capaces de:

1. Analizar la situación de las ETA a nivel nacional e internacional y las entidades que participan en su vigilancia epidemiológica.
2. Diseñar estudio epidemiológico para diagnosticar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

3. Planificar muestreo de alimentos y de análisis de laboratorio apropiados para la identificación de un brote de ETA.
4. Establecer factores desencadenantes en los brotes de ETA, dentro de los mecanismos causales de ellos.
5. Examinar diferentes estrategias para el control y prevención de brotes de ETA.

IV.- CONTENIDOS

- Situación epidemiológica de las ETA nacional e internacional.
- Sistemas de vigilancia epidemiológica, organizaciones nacionales e internacionales.
- Fuentes de información de brotes y reglamentación sanitaria.
- Principales agentes que participan en las ETA.
- Patrones de presentación de las ETA, mecanismos causales.
- Diseño de estudio epidemiológicos para la investigación de ETA.
- Formulación y prueba de hipótesis en los estudio epidemiológicos.
- Estrategias de muestreos y análisis de instalaciones y alimentos.
- Medidas de control y prevención de ETAS.
- Normativa de etiquetado.
- Sistemas de inspección de locales de fabricación de alimentos.
- Estudio de casos de ETAS.

V.- METODOLOGIA

- Clases expositivas y prácticas
- Discusiones grupales
- Análisis de artículos científicos

VI.- EVALUACION

- Evaluaciones escritas
- Evaluaciones orales

VII.- BIBLIOGRAFIA Y MATERIAL DE APOYO

Básica:

- Tartakow, I. Jackson. Foodborne and waterborne diseases: their epidemiologic characteristics. Connecticut: AVI, 1981. ISBN 0870553682
- Thrusfield, M. V. Veterinary epidemiology. Oxford, UK: Blackwell Science, 2005. ISBN 9781405156271

Complementaria:

- Bonita, R. Epidemiología básica. Washington, D.C.: Organización Panamericana de la Salud, 2008. ISBN 9789275316290

Fecha aprobación: 2014
Fecha próxima actualización: 2020