



**UNIVERSIDAD NACIONAL**  
**JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**CURSO:**

**INSPECCIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA**

**I. DATOS GENERALES:**

<b>Línea de Carrera</b>	GERENCIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
<b>Semestre Académico</b>	2020 - I
<b>Código del Curso</b>	303
<b>Créditos</b>	3
<b>Horas Semanales</b>	Hrs. Totales: 04    Teóricas _02 - Prácticas – 02
<b>Ciclo</b>	V
<b>Sección</b>	A
<b>Apellidos y Nombres de los Docentes</b>	M(o). Carreño Mundo, Humberto
<b>Correo Institucional</b>	<a href="mailto:hcarreno@unifsc.edu.pe">hcarreno@unifsc.edu.pe</a> – Carreño Mundo, Humberto
<b>N° de Celular</b>	989344824 – Carreño Mundo, Humberto

**II. SUMILLA.**

El curso tiene como objetivo desarrollar los fundamentos sobre la protección de los alimentos, considera criterios sobre salubridad de los alimentos de origen vegetal y animal evitando que el público consumidor contraiga enfermedades ocasionales por zoo parásitos, procesos infecciosos, tóxicos o que consuma productos de inferior calidad, con especial referencia a las normatividades nacionales e internacionales para garantizar productos alimenticios inocuos para el consumo humano. Implantación y seguimiento de los sistemas de calidad y planes generales de higiene. Trazabilidad alimentaria, aplicando las legislaciones nacionales e internacionales.

### III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
<b>UNIDAD I</b>	Describe los alimentos considerando sus requisitos de calidad, almacenamiento, conservación, contaminación, alteración y planes de muestreo, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN.	4
<b>UNIDAD II</b>	Describe los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.	SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	4
<b>UNIDAD III</b>	Describe las inspecciones en las instalaciones de producción primaria de alimentos, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas peruanas e internacional.	INSPECCIÓN EN LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS	4
<b>UNIDAD IV</b>	Describe las inspecciones en las instalaciones de producción de alimentos, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas peruanas e internacional.	INSPECCIÓN EN LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	4

#### IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

N°	Indicadores de capacidad al finalizar el curso
1	Reconoce las características físico organolépticas de los alimentos de origen animal y vegetal.
2	Explica las técnicas del almacenamiento y conservación de alimentos.
3	Explica los fundamentos de la contaminación y alteración de alimentos.
4	Describe los planes de muestreo.
5	Relaciona las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con la inocuidad de los alimentos.
6	Relaciona los Programas de Higiene y Saneamiento con la inocuidad de los alimentos.
7	Relaciona el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con la inocuidad de los alimentos I.
8	Relaciona el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con la inocuidad de los alimentos II.
9	Aplica formato de inspección Sanitaria en Centros de beneficio de Animales de Abasto
10	Aplica formato de inspección Sanitaria en Centros de Beneficio de Aves.
11	Describe la Inspección Sanitaria en Terminales Pesqueros (Mercados Mayoristas de Pescados).
12	Describe la Inspección sanitaria en Centros de Acopio de leche.
13	Aplica formato de inspección sanitaria en Restaurantes.
14	Aplica formato de inspección Sanitaria en Mercados de Abastos.
15	Aplica formato de inspección en autoservicios.
16	Describe los protocolos en el expendio de alimentos en estado de emergencia sanitaria.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL. ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA 1: Describe los alimentos considerando sus requisitos de calidad, almacenamiento, conservación, contaminación, alteración y planes de muestreo, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.</b>					
	SEMANA	CONCEPTUAL	CONTENIDOS PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL	ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	1	Calidad de los alimentos.	Distinguir las características de calidad de los alimentos.	Trabajo en equipo para conocer las características de calidad de los alimentos.	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b> Uso del Google Meet  <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> Foros, Chat  <b>Lecturas</b> Uso de repositorios digitales  <b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> Foros, Chat	Identifica las características de calidad de los alimentos.
	2	Almacenamiento y conservación de alimentos.	Distinguir los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.	Trabajo en equipo para conocer los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.		Explica los procesos de almacenamiento y conservación de alimentos.
	3	Contaminación y alteración de alimentos.	Distinguir la contaminación y alteración de alimentos.	Trabajo en equipo para conocer la Contaminación y alteración de alimentos.		Explica los fundamentos teóricos de la contaminación y alteración de alimentos.
	4	Planes de muestreo.	Distinguir los planes de muestreo.	Trabajo en equipo para conocer los planes de muestreo.		Aplica planes de muestreo.
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
	<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>			<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudios de Casos</li> <li>• Cuestionarios</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajos individuales y/o grupales</li> <li>• Soluciones a Ejercicios propuestos</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamiento en clase virtual y chat</li> </ul>

UNIDAD DIDÁCTICA II: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Describe los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos teniendo en consideración nuestra legislación alimentaria.</b>					
<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL</b>	<b>INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD</b>
	<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
<b>1</b>	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Distinguir las BPM.	Trabajo en equipo para conocer las BPM.	<b>Expositiva y análisis (Docente/Alumno)</b> • Uso del Google Meet • Investigación bibliográfica.  <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> • Foros, Chat, Video conferencia. Google meet  <b>Taller</b> • Uso de repositorios digitales. • Google meet  Taller. • Foros, Chat • Google meet	Explica las BPM y lo relaciona con la inocuidad de los alimentos.
<b>2</b>	Programas de Higiene.	Distinguir los programas de higiene.	Trabajo en equipo para conocer los programas de higiene.		Explica los programas de higiene y lo relaciona con la inocuidad de los alimentos.
<b>3</b>	Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP).	Distinguir el HACCP	Trabajo en equipo para conocer el HACCP.		Explica el sistema HACCP y lo relaciona con la inocuidad de los alimentos.
<b>4</b>	El HACCP	Distinguir el HACCP	Trabajo en equipo para conocer el HACCP.		Explica sistema HACCP y lo relaciona con la inocuidad de los alimentos.
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>			<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptualiza términos relacionados con la nutrición humana y menciona como nos encontramos a nivel de las ciencias de la bromatología y nutrición.</li> <li>• Cuestionarios</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajos individuales y/o grupales</li> <li>• Entrega de trabajos de investigación bibliográfica.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamiento en clase virtual y chat con respecto al estado nutricional E investigación bibliográfica.</li> </ul>

**UNIDAD III: : INSPECCIÓN EN LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS**

**CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Describe las inspecciones en las instalaciones de producción primaria de alimentos teniendo en consideración normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.**

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Inspección en Centros de Beneficio de Ganado de Abasto o Camales.	Aplicar formatos de inspección en Camales.	Trabajo en equipo para conocer los centros de beneficio de Ganado de abasto.	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b> • Uso del Google Meet	Aplica formatos de inspección en centros de beneficio de Ganado de abasto o Camales.
2	Inspección en Centros de Beneficio de Aves.	Aplicar formatos de inspección en camales de aves.	Trabajo en equipo para conocer los centros de beneficio de aves.	Expositiva <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> • Foros, Chat. • Uso del google meet.	Aplica formatos de inspección en centros de beneficio de aves.
3	Inspección en Terminales Pesqueros.	Aplicar formatos en la inspección de pescados en terminales pesqueros.	Trabajo en equipo para conocer los terminales pesqueros.	Expositiva <b>Lecturas</b> • Uso de repositorios digitales • Google meet	Aplica formatos de inspección de pescados en terminales pesqueros.
4	Inspección en Centros de Acopio de Leche.	Realizar análisis básicos en la leche cruda en centros de acopio de leche.	Trabajo en equipo para conocer los centros de acopio de leche.	Expositiva. <b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> • Foros, Chat • Google meet.	Realiza análisis básicos para el reconocimiento de la calidad de la leche cruda.
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>			<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica la relación existente entre la bromatología y nutrición.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajos individuales y/o grupales</li> <li>Soluciones a Ejercicios propuestos</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamiento en clase virtual, chat y menciona como cumple las leyes de la nutrición.</li> </ul>

**CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Describe las inspecciones en las instalaciones de producción de alimentos teniendo en consideración normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.**

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Inspección Sanitaria en Restaurantes.	Aplicar formato de inspección sanitaria en restaurantes	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en restaurantes	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b> • Uso del Google Meet • Google meet	Aplica formato de inspección sanitaria en restaurants.
2	Inspección Sanitaria de Mercados de Abastos.	Aplicar formato de inspección sanitaria de mercados de abasto.	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en mercados de abasto.	<b>Expositiva Debate dirigido (Discusiones)</b> • Foros, Chat • Google meet  Expositiva. <b>Lecturas</b> • Uso de repositorios digitales • Google meet	Aplica formato de inspección sanitaria en mercados de abasto.
3	Inspección Sanitaria de autoservicios.	Aplicar formato de inspección sanitaria de autoservicios.	Trabajo en equipo para conocer la inspección sanitaria en autoservicios.	Investigación Bibliográfica. <b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> • Foros, Chat • Google meet.	Aplica formato de inspección sanitaria en Autoservicios.
4	Protocolos en el expendio de alimentos en estado de emergencia sanitaria nacional.	Aplicar protocolos en el expendio de alimentos en estado de emergencia sanitaria nacional.	Trabajo en equipo para conocer protocolos en el expendio de alimentos en estado de emergencia sanitaria nacional.		Aplica protocolo en el expendio de alimentos en estado de emergencia sanitaria nacional.

**EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Menciona las diversa organizaciones locales, nacionales e internacionales encargadas de la alimentación y nutrición.</li> <li>Cuestionarios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajos individuales y/o grupales</li> <li>Soluciones a Ejercicios propuestos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamiento en clase virtual y chat con respecto al tema tratado.</li> </ul>

## **VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS:**

### **6.1. MEDIOS ESCRITOS:**

Libros, compendios, tesis, revistas, separatas, periódicos, tabla de composición química de alimentos, artículos científicos, guías de trabajos grupales.

### **6.2. MEDIOS Y PLATAFORMA VIRTUALES.**

Casos prácticos. Pizarra interactiva, Google Meet, repositorio de datos.

### **6.3. MEDIOS INFORMÁTICOS:**

Computadora, Tablet, Celulares, Internet.

## **VII. EVALUACIÓN:**

### **I. EVALUACIÓN:**

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

#### **1. Evidencias de Conocimiento.**

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

#### **2. Evidencia de Desempeño.**

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

#### **3. Evidencia de Producto.**

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación. La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final. Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.



VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	30 %	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de Producto	35%	
Evaluación de Desempeño	35 %	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

### VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB:

UNIDAD DIDÁCTICA I	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, CONTAMINACIÓN Y ALTERACIÓN
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bello, J. 2000. Ciencia Bromatológica. Principios generales de los Alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid. España.</li> <li>• Larrañaga, I; Carballo, J; Rodriguez, M &amp; Fernández, J. 1998, Control e Higiene de los Alimentos. Mc Graw Hill. Madrid. España.</li> <li>• Manual de inspección de los alimentos basada en riesgos</li> </ul>
REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.fao.org/3/a-i0096s.pdf">http://www.fao.org/3/a-i0096s.pdf</a></li> <li>• <a href="https://www.academia.edu/17113946/Tratado_de_Nutricion_Tomo2">https://www.academia.edu/17113946/Tratado de Nutricion Tomo2</a></li> <li>• <a href="https://dct.digitalcontent.com.co/sview/default.aspx">https://dct.digitalcontent.com.co/sview/default.aspx</a></li> <li>• <a href="https://www.academia.edu/12711041/AN%C3%81LISIS_DE_ALIMENTOS_FUNDAMENTOS_Y_T%C3%89CNICAS">https://www.academia.edu/12711041/ANÁLISIS DE ALIMENTOS FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS</a></li> <li>• <a href="https://books.google.com.pe/books?id=q3SXswEACAAJ&amp;dq=in+author:%22Alma+Rosa+Del+Angel+Meza%22&amp;hl=es&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiz47q2wafrAhXKTN8KHS4RDEIQ6wEwAHoECAAQAQ">https://books.google.com.pe/books?id=q3SXswEACAAJ&amp;dq=in author:%22Alma+Rosa+Del+Angel+Meza%22&amp;hl=es&amp;sa=X&amp;ved=2ahUKEwiz47q2wafrAhXKTN8KHS4RDEIQ6wEwAHoECAAQAQ</a></li> <li>• <a href="https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/552650/Alimentos_Bromatologia+Rep.pdf?sequence=1">https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/552650/Alimentos_Bromatologia+Rep.pdf?sequence=1</a></li> <li>• <a href="https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI">https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI</a></li> </ul>

<p align="center"><b>UNIDAD DIDÁCTICA II</b></p>	<p align="center"><b>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</b></p>
<p align="center"><b>BIBLIOGRAFÍA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprueban la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062.</li> <li>• Buenas Prácticas de Manufactura. Una Guía para pequeños y medianos agroempresarios. Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y La Inocuidad de los Alimentos. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Miami-USA. <a href="http://www.iica.int/es">http://www.iica.int/es</a></li> <li>• Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos. D.S N° 034-2008-AG.</li> <li>• Reglamento de inocuidad agroalimentaria, Decreto Supremo N° 004-2011-AG y su modificatoria Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI</li> <li>• Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. Resolución Ministerial 449-2006/MINSA.</li> <li>• Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC-RPC 1-1969, CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-POES (Boletín de difusión). Programas de Calidad de los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria- SAGPyA. Minsiterio de Agricultura de Argentina.</li> <li>• (D.S. N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA).</li> </ul>
<p align="center"><b>REFERENCIAS WEB</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/Publicidad.php?seccion=BPM">http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/Publicidad.php?seccion=BPM</a> (publicaciones sobre calidad)</li> <li>• <a href="https://www.mef.gob.pe/contenidos/servicios_web/conectamef/pdf/normas_legales_2012/NL20140330.pdf">https://www.mef.gob.pe/contenidos/servicios_web/conectamef/pdf/normas_legales_2012/NL20140330.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_449_2006.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_449_2006.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/dl_1062-2.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/dl_1062-2.pdf</a></li> </ul>
<p align="center"><b>UNIDAD DIDÁCTICA III</b></p>	<p align="center"><b>INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LOS ALIMENTOS</b></p>
<p align="center"><b>BIBLIOGRAFÍA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto. D.S. N° 015-2012-AG</li> <li>• Reglamento Sanitario para el Acopio y Beneficio de Aves para el Consumo D.S. N° 019-2003-AG.</li> <li>• D.S. N° 007-2017-MINAGRI: Reglamento de la Leche y Productos Lácteos</li> <li>• Optimiza los procedimientos administrativos y fortalece en control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. D.L. N° 1222 – 2015</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anuarios estadísticos pesqueros y acuícolas –Produce.</li> <li>• Inzua Hoyos, Moisés (1975). Inspección Sanitaria de Alimentos de Origen Animal. Tomo I. Programa Académico de Medicina Veterinaria. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú</li> <li>• NTP 041.001-2019. Pescado fresco. Requisitos (3ra Edición).</li> </ul>
<b>REFERENCIAS WEB</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://fddocuments.es/reader/full/aprueban-reglamento-sanitario-para-el-acopio-y-beneficio-y-los-centros-de">https://fddocuments.es/reader/full/aprueban-reglamento-sanitario-para-el-acopio-y-beneficio-y-los-centros-de</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS_7_2017-MINAGRI.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS_7_2017-MINAGRI.pdf</a></li> <li>• <a href="https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/11/DS_015_2012_AG-REGLAMENTO-SANITARIO-DEL-FAENADO-DE-ANIMALES-DE-ABASTO.pdf">https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/11/DS_015_2012_AG-REGLAMENTO-SANITARIO-DEL-FAENADO-DE-ANIMALES-DE-ABASTO.pdf</a></li> <li>• <a href="https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/1/jer/catalogoespecializado/files/NAVIDAD.pdf">https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/1/jer/catalogoespecializado/files/NAVIDAD.pdf</a></li> </ul>
<b>UNIDAD DIDÁCTICA IV</b>	<b>INSPECCIÓN SANITARIA EN INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INDECOPI. NTP. 209.038. 2009 Alimentos Envasados. Etiquetado. 7ª Edición.</li> <li>• Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines - RM N° 822 – 2018/MINSA – NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA</li> <li>• Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto Anexo R M N° 282-2003-SA/DM.</li> <li>• Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-SA. (25/09/2003).</li> <li>• Protocolo de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio.</li> </ul>
<b>REFERENCIAS WEB</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/694492/Protocolo_Restaurantes_y_Afines_Produce_.pdf">https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/694492/Protocolo_Restaurantes_y_Afines_Produce_.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/282-2003-MINSA.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/282-2003-MINSA.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_1653_2002.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_1653_2002.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS007_98.pdf">http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS007_98.pdf</a></li> </ul>

Huacho, noviembre del 2020

Humberto Carreño Mundo  
 Docente de la Asignatura  
 DNB 301