



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

Unidad Académica de Nutrición Licenciatura en Nutrición



NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	INOCUIDAD ALIMENTARIA
CLAVE:	5135
SERIACIÓN:	NO TIENE
SEMESTRE:	SEXTO

HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS	HORAS INDEPENDIENTES	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE CRÉDITOS
2	2	2	4	6

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso el alumno será capaz de analizar aspectos teóricos y conceptuales, así como herramientas metodológicas fundamentales para la comprensión de la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

PROGRAMA

- I. INTRODUCCIÓN**
- II. HIGIENE ALIMENTARIA**
- III. RIESGOS SANITARIOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS**
- IV. CONTAMINANTES QUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS**
- V. PRINCIPIOS, DIRECTRICES Y ORGANISMOS**
- VI. ASPECTOS SANITARIOS DEL AGUA**
- VII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA**
- VIII. ALIMENTOS TRANSGÉNICOS**