



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE  
MÉXICO**



**FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA  
ESPECIALIDAD EN PRODUCCIÓN OVINA**

<b>Unidad de Aprendizaje:</b>	<b>Procesos de Trazabilidad</b>
-------------------------------	---------------------------------

<b>Periodo lectivo</b>	<b>Horas totales</b>	<b>Horas Teóricas</b>	<b>Horas Prácticas</b>	<b>Créditos</b>
Primero	3	1	2	4

<b>Área:</b>	Optativas o complementarias
--------------	-----------------------------

<b>Unidades de aprendizaje antecedentes</b>	<b>Unidades de aprendizaje simultáneas</b>	<b>Unidades de aprendizaje consecuentes</b>
Ninguna	• Según el periodo lectivo	Ninguna

<b>Fecha de elaboración:</b> 30 de agosto de 2016	<b>Elaboraron:</b>	
	<b>M en C. Félix Salazar García</b>	

**Objetivo general**

Identificar y aplicar los procesos de trazabilidad en cualquiera eslabón de la cadena de la ovinocultura, con el objetivo de garantizar el abastecimiento de los productos y subproductos de origen ovino para que sean visibles para el productor y consumidor.

**Contenido temático**

**Unidad I. Introducción.**

- Conceptos de trazabilidad.
- Seguridad sanitaria alimentaria
- El internet, en el marco de las tecnologías de la información y comunicación
- Funcionamiento y gestión de la cadena alimentaria
- Normatividad de la Cadena Alimentaria
- Organismos e instituciones normativas de la cadena alimentaria.

**Unidad II. Análisis regional, nacional y global de la ovinocultura**

- Control de calidad y la trazabilidad en los bloques económicos del mundo: Unión Europea, América del Norte, Tratados en Sudamérica, Asia-Pacífico, otros.
- El comercio electrónico

**Unidad III. Los eslabones de la cadena alimentaria aplicados a la ovinocultura.**

- Análisis del origen de la producción
- Destino y modos de distribución de animales, productos y subproductos ovinos
- Establecimientos para la transformación
- Puntos de venta.

**Unidad IV. Aplicaciones del proceso de trazabilidad**

- Nivel empresarial
- Sector público y de servicios
- Sector académico e investigación
- Modelos de negocios.

#### **Unidad V. Aplicaciones del proceso de trazabilidad**

- El método HACCP
- El método HACCP aplicado a la higiene de los alimentos
- Su aplicación a la salud Animal

#### **Actividades de aprendizaje:**

1. Encuadre y aplicación de evaluación diagnóstica
2. El discente identificara la importancia de los procesos de trazabilidad aplicados a la ovinocultura
3. El docente conducirá la sesión exponiendo la aplicación de la normatividad en la inocuidad alimentaria
4. El docente presentara los elementos para el abordaje y conducción de la unidades de aprendizaje
5. El docente conducirá las lecturas y presentaciones de las tareas.

#### **Procedimiento de evaluación:**

<b>Producto de evaluación</b>	<b>Porcentaje</b>
Lecturas comentadas	20
Mapas mentales y diagramas	20
Mesas de discusión	20
Formulación de un proceso de trazabilidad aplicado a una empresa ovina	40

#### **Bibliografía**

1. Sánchez Villagran RH. (2008) Introducción a la Trazabilidad. Un primer acercamiento para su comprensión e implementación. Buenos Aires Argentina. Editorial El Escriba.
2. IICA (2003). Trazabilidades. Registros para carnes exportables. Publicado por la oficina del IICA en Chile, Subsecretaria de Agricultura de Chile. Fundación para la innovación Agraria. Santiago de Chile.
3. Díaz, A y Trelles S (2007). Rastreabilidad. Memorias Seminario Taller Internacional de Rastreabilidad. Requerimientos y experiencias internacionales. Sede Central del ICCA Coronado, Costa Rica.
4. Fernández Andrade, R (2002). Trazabilidad Alimentaria. Una herramienta decisiva para la seguridad y la protección de los consumidores. Distribución y consumo. No. 62. Marzo Abril pp5-9.
5. Diario Oficial de la Federación (2012). Ley Federal de Salud Animal. México DF.

1. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.. México. DF.

1. [NORMA Oficial Mexicana NOM-024-ZOO-1995, Especificaciones y características zoonosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.](#)

2. [Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la](#)

verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria

3. Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne
4. Trazabilidad de la carne de bovino: conceptos, aspectos tecnológicos y perspectivas para México. Interciencia, oct 2010, vol. 35 n° 10