


ASIGNATURA DE SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Primero
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	25
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno implementará acciones de seguridad e higiene en el área de alimentos y bebidas, a través de la normatividad, señalética y prácticas seguras, para contribuir a la calidad en la operación y servicios gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Manejo higiénico de los alimentos.	15	10	25
II. Seguridad en el trabajo.	5	15	20
Totales	20	25	45


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Manejo higiénico de los Alimentos
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	25
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno aplicará acciones preventivas en el manejo higiénico de alimentos, para asegurar la inocuidad de los productos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la higiene en la manipulación de alimentos.	Definir los conceptos, características e importancia de limpieza, higiene y desinfección en la manipulación de alimentos. Identificar la normatividad aplicable en el manejo higiénico de alimentos.		Puntualidad Responsabilidad Compromiso Respeto
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's)	Identificar los tipos de contaminación Física, Química y Biológica, en los alimentos. Explicar el concepto, características y tipos de las ETA's y alimentos potencialmente peligrosos. Describir las condiciones del crecimiento y desarrollo de microorganismos en los alimentos. Identificar las características de la Manipulación higiénica de Alimentos que evite contaminaciones y ETAs.	Proponer acciones preventivas en la contaminación de alimentos y transmisión de ETA's acordes a la normatividad.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
<p>Limpieza y sanitización.</p>	<p>Explicar los métodos de limpieza y desinfección de materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar las medidas de control en el manejo higienico de los establecimientos de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recepción de alimentos - almacenamiento de alimentos - refrigeración - congelación - área de cocina - preparación de alimentos - área de servicio - área de bar - agua y hielo - manejo de basura - control de plagas - higiene personal - manejo de sustancias químicas - servicios sanitario para empleados 	<p>Limpiar materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Sanitizar materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Aplicar acciones de prevención para el cumplimiento de las medidas de control en el manejo higienico de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un estudio de caso, elaborará un reporte, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - medidas de control en el manejo higienico de alimentos. - incidencias detectadas - tipos de contaminación - ETA's potenciales derivadas del manejo del área de alimentos y bebidas - acciones preventivas de contaminación y ETA's - acciones de cumplimiento a medidas de control en el manejo higienico de alimentos. - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los conceptos de limpieza, higiene y desinfección en la manipulación de alimentos. 2. Analizar la normatividad aplicable en materia de seguridad e higiene de alimentos. 3. Comprender los tipos de contaminación y las ETA's. 4. Comprender los métodos de limpieza y somatización en la operación del área de alimentos y bebidas. 5. Analizar las medidas de control en el manejo higienico de alimentos. 	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Simulación	Equipo multimedia Computado Impresos de casos Manuales de buenas prácticas Laboratorio de cocina Productos de limpieza y sanitización

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Seguridad en el trabajo
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno aplicará las medidas de seguridad en los procesos del área de alimentos y bebidas, para la prevención de accidentes.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a la seguridad en el trabajo	<p>Identificar los fundamentos de seguridad laboral y su normatividad.</p> <p>Describir las características de riesgos y accidentes de trabajo en el área de alimentos y bebidas.</p>		<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Atención y prevención de accidentes	<p>Describir las características y uso del equipo de seguridad personal del trabajo en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar la señalética de seguridad en establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Describir las acciones de primeros auxilios en el área de alimentos y bebidas.</p>	<p>Demostrar atención de primeros auxilios.</p> <p>Verificar el uso de equipo de seguridad personal de trabajo.</p> <p>Verificar el uso de señalética en el área de alimentos y bebidas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Seguridad en el uso de utensilios y equipo menor y mayor	Explicar las características, prácticas seguras y conservación de utensilios, y equipo menor y mayor en el área de alimentos y bebidas.	Demostrar prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor. Verificar las prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio
Uso adecuado de equipo mayor	Describir los procedimientos de uso y mantenimiento de los equipos de cocina de acuerdo a lo indicado en sus fichas técnicas.	Verificar las condiciones de seguridad y mantenimiento del equipo mayor de cocina e instalaciones antes del arranque de producción.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico, elaborará un informe que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - condiciones de riesgo y accidentes potenciales detectados - descripción de los primeros auxilios requeridos - señalización de Seguridad - lista de cotejo del uso de equipo de protección personal - lista de cotejo de las prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar el marco normativo de la seguridad en el trabajo en el área de alimentos y bebidas. 2. Identificar el equipo de seguridad personal en el trabajo. 3. Analizar la señalética de seguridad del área de alimentos y bebidas. 4. Comprender el procedimiento de primeros auxilios en el área de alimentos y bebidas. 5. Comprender las prácticas seguras de los utensilios, y equipo menor y mayor en el área de alimentos y bebidas. 	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Simulación Análisis de casos	Equipo multimedia Computadora Impresos de casos Manuales Laboratorio de cocina Botiquín de primeros auxilios

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cócteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Distintivo H	(2015)	NMX-F-605-NORMEX-2016 ALIMENTOS – MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”.	D.F.	México	La Sociedad Mexicana de Normalizaci ón y Certificaci ón S.C. (NORMEX)
Esteban de Esesarte Gómez	(2009)	Higiene en alimentos y bebidas	D.F	México	Trillas
Francisco Bravo Martínez	(2012)	El Manejo Higiénico De Los Alimentos Acorde Con La NOM 251-SSA1 2010	D.F.	México	Limusa
Alejandro Mendoza plaza	(2005)	Como implementar la cultura preventiva en la empresa.	Buenos aires	Argentina	Mundi prensa
Soledad Enríquez, Rubio Acevedo	(2003)	Manual Práctico de Primeros Auxilios	D.F.	México	Trillas
Jorma Saari		Capítulo 56. Prevención de accidentes de la Enciclopedia de la OIT.			Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	