

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: ING. QUETZABEL MORENO MAYORGA
Cuatrimestre: 1 "B"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Seguridad e Higiene en Alimentos				
Competencia(s) que desarrolla:	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.				
Horas prácticas:	25	Horas teóricas:	20	Horas totales:	45
Objetivo:	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.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Manejo higiénico de los alimentos. 2. Seguridad en el trabajo				

2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Manejo higiénico de los alimentos.	El alumno aplicará acciones preventivas en el manejo higiénico de alimentos, para asegurar la inocuidad de los productos.	Introducción a la higiene en la manipulación de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) Limpieza y sanitización.
2. Seguridad en el trabajo	El alumno aplicará las medidas de seguridad en los procesos del área de alimentos y bebidas, para la prevención de accidentes.	Introducción a la seguridad en el trabajo Atención y prevención de accidentes Seguridad en el uso de utensilios y equipo menor y mayor Uso adecuado de equipo mayor

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Manejo higiénico de los alimentos.	Duración (Horas)*:	25
Objetivo de unidad:	El alumno aplicará acciones preventivas en el manejo higiénico de alimentos, para asegurar la inocuidad de los productos.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

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.

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.

Explicar los métodos de limpieza y desinfección de materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.

Identificar las medidas de control en el manejo higienico de los establecimientos de alimentos y bebidas:

- recepción de alimentos
- almacenamiento de alimentos
- refrigeración
- congelación
- área de cocina
- preparación de alimentos
- área de servicio
- área de bar

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

- agua y hielo
- manejo de basura
- control de plagas
- higiene personal
- manejo de sustancias químicas
- servicios sanitario para empleados

	<p>Proponer acciones preventivas en la contaminación de alimentos y transmisión de ETA's acordes a la normatividad.</p> <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 Responsabilidad Compromiso Respeto</p> <p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud</p> <p>Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol</p> <p>Compromiso Respeto Actitud de servicio Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio</p>
--	---	--

Resultado de la unidad de aprendizaje

A partir de un estudio de caso, elaborará un reporte, que contenga:

- 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

**PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS**

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
<p>Encuadre de la asignatura Expectativas del alumno Resultados de aprendizaje Criterios de evaluación Evaluación diagnóstica</p>	<p>El alumnos identificará los conceptos de limpieza, higiene y desinfección en la elaboración de alimentos, mediante la elaboración de una infografía. Los alumnos investigarán la NOM para alimentos y bebidas e identificarán las condiciones de higiene en la elaboración de sus alimentos y bebidas, mediante casos prácticos en bases culinarias. En la elaboración de un cuadro comparativo identificará los tipos de contaminantes y sus características. Identificarán las ETA's, sus características y conceptos mediante la elaboración de un mapa conceptual. El alumno identificará los tipos de microorganismos que existen y su efecto en los alimentos mediante un esquema. Identificar las medidas de control en el manejo higiénico en los alimentos en 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 mediante la elaboración de un POES. - higiene personal - manejo de sustancias químicas - servicios sanitario para empleados</p>	<p>Portafolio de evidencia y prueba de rendimiento.</p>
Medios y materiales didácticos:	Internet, Impresos, Bibliografía, Equipo multimedia, Material audiovisual, Equipo de laboratorio de cómputo	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Proyecto colaborativo, Mapas conceptuales, Trabajo cooperativo, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Panel, Equipos, Trabajo en binas, Dinámicas grupales, Otros	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Cuadros comparativos, Esquemas conceptuales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias en Classroom	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Video (cortometraje)	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	50 %
	Otro	Escala estimativa	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	06/11/2020		

3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)

Unidad:	Seguridad en el trabajo	Duración (Horas)*:	20
Objetivo de unidad:	El alumno aplicará las medidas de seguridad en los procesos del área de alimentos y bebidas, para la prevención de accidentes.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	
<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>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>Explicar las características, prácticas seguras y conservación de utensilios, y equipo menor y mayor en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Describir los procedimientos de uso y mantenimiento de los equipos de cocina de acuerdo a lo indicado en sus fichas técnicas.</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>Demostrar prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor.</p> <p>Verificar las prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor.</p> <p>Verificar las condiciones de seguridad y mantenimiento del equipo mayor de cocina e instalaciones antes del arranque de producción.</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> <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>	
Resultado de la unidad de aprendizaje			
<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 			

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Encuadre de la asignatura Expectativas del alumno Resultados de aprendizaje Criterios de evaluación Evaluación diagnóstica	Identifica el concepto y características de seguridad en el trabajo mediante un diagrama conceptual. Mediante una investigación y exposición digital alumno identificara el uso adecuado del equipo en el área de alimentos y bebidas. Identificara la señalética de seguridad en establecimientos de alimentos y bebidas mediante una cuadro sinóptico. Mediante la elaboración de un procedimiento el alumno identificará el uso, características y mantenimiento del equipo y utensilios de cocina	Prueba de rendimiento
Medios y materiales didácticos:	Internet, Otros	
Estrategias de enseñanza:	Aprendizaje basado en problemas, Método de casos, Mapas conceptuales, Exposición, Otros	
Técnicas de enseñanza:	Trabajo en binas	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Organigramas, Esquemas conceptuales, Otros	
Evidencias de aprendizaje:	Procedimiento de Higiene	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Ensayos	Tipo de Instrumento	
		Escala estimativa	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Exposiciones orales	Lista de Cotejo o verificación	40 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Otro	Escala estimativa	30 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	09/12/2020		
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)			
Objetivo:			
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:			
Componentes del proyecto:			

ING. QUETZABEL MORENO MAYORGA

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

Vo. Bo. del Director del PE

05/09/2020

Fecha de elaboración