

PROGRAMA DE ASIGNATURA: SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS CLAVE: E-SHA-1

| Propósito de aprendizaje de la Asignatura | | El estudiante 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. | | | |
|---|--------------|--|--------------|------------------|---------------|
| Competencia a la que contribuye la asignatura | | Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo. | | | |
| Tipo de competencia | Cuatrimestre | Créditos | Modalidad | Horas por semana | Horas Totales |
| Específica | 1 | 3.75 | Escolarizada | 4 | 60 |

| Unidades de Aprendizaje | Horas del Saber | Horas del Saber Hacer | Horas Totales |
|-------------------------------|--|-----------------------|---------------|
| | I.- Manejo higiénico de los alimentos. | 10 | 20 |
| II.- Seguridad en el trabajo. | 10 | 20 | 30 |
| Totales | 20 | 40 | 60 |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| Funciones | Capacidades | Criterios de Desempeño |
|--|--|--|
| <p>Aplicar disposiciones de sanidad y de seguridad sobre áreas, equipos, mobiliarios, insumos y procesos culinarios de acuerdo con la normatividad vigente, resolviendo imprevistos en el proceso mediante capacidades propias y trabajo colaborativo.</p> | <p>Verificar las instalaciones y áreas de producción de acuerdo con la normatividad vigente en materia de higiene y seguridad.</p> | <p>Verifica en un establecimiento o área de preparación de alimentos y bebidas utilizando una guía de observación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las condiciones de seguridad en el trabajo. -Las condiciones en materia de higiene en el establecimiento de acuerdo a la NOM 251 |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | | | | | | |
|-----------------------|---|----|-----------------------|----|---------------|----|
| Unidad de Aprendizaje | I.- Manejo higiénico de los alimentos. | | | | | |
| Propósito esperado | El estudiante aplicará acciones preventivas en el manejo higiénico de alimentos, para asegurar la inocuidad de los productos. | | | | | |
| Tiempo Asignado | Horas del Saber | 10 | Horas del Saber Hacer | 20 | Horas Totales | 30 |

| Temas | Saber Dimensión Conceptual | Saber Hacer Dimensión Actuacional | Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva |
|--|--|---|--|
| Introducción a la higiene en la manipulación de alimentos. | <p>Definir los conceptos, características e importancia de limpieza, higiene y desinfección en la manipulación de alimentos.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable en el manejo higiénico de alimentos.</p> | <p>Proponer acciones preventivas en la contaminación de alimentos y transmisión de ETA's acordes a la normatividad.</p> | <p>Analizar con responsabilidad, ética y honestidad las condiciones de los espacios de trabajo. Desarrollar buenas prácticas de comunicación asertiva, aplicando manejo de habilidades socioemocionales.</p> |
| Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) | <p>Identificar los tipos de contaminación Física, Química y Biológica, en los alimentos.</p> <p>Explicar el concepto, características y tipos de las ETA's y alimentos potencialmente peligrosos.</p> <p>Describir las condiciones del crecimiento y desarrollo de microorganismos en los alimentos.</p> | <p>Limpiar materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas y sanitizar materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> | |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| | | | |
|--------------------------|--|--|--|
| | Identificar las características de la Manipulación higiénica de Alimentos que evite contaminaciones y ETA's. | | |
| Limpieza y sanitización. | <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 higiénico de los establecimientos de alimentos y bebidas con base a la normatividad vigente:</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 sanitarios para empleados | Aplicar acciones de prevención para el cumplimiento de las medidas de control en el manejo higiénico de los establecimientos de alimentos y bebidas. | |

| Proceso Enseñanza-Aprendizaje | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|-------------------|---|
| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos | Espacio Formativo | |
| | | Aula | X |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| | | | |
|--|--|----------------------|--|
| Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos | Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Impresos de casos y ejercicios Manuales de buenas prácticas Laboratorio de cocina Productos de limpieza y sanitización Botiquín de primeros auxilios | Laboratorio / Taller | |
| | | Empresa | |

| Proceso de Evaluación | | |
|---|--|--|
| Resultado de Aprendizaje | Evidencia de Aprendizaje | Instrumentos de evaluación |
| <p>Comprenden los conceptos de limpieza, higiene y desinfección en la manipulación de alimentos.</p> <p>Analizar la normatividad aplicable en materia de seguridad e higiene de alimentos.</p> <p>Comprender los tipos de contaminación y las ETA's.</p> <p>Comprender los métodos de limpieza y somatización en la operación del área de alimentos y bebidas.</p> <p>Analizar las medidas de control en el manejo higiénico de alimentos</p> | <p>El estudiante elabora un reporte, a partir de un estudio de caso, que contenga:</p> <p>Las medidas de control en el manejo higiénico de alimentos. las incidencias detectadas, los tipos de contaminación, las ETA's potenciales derivadas del manejo del área de alimentos y bebidas, las acciones preventivas de contaminación y ETA's, las acciones de cumplimiento a medidas de control en el manejo higiénico de alimentos y conclusiones.</p> | <p>Estudios de casos</p> <p>Lista de verificación</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Cuestionarios</p> <p>Guías de observación</p> |

| | | | | | | |
|-----------------------|--|----|-----------------------|----|---------------|----|
| Unidad de Aprendizaje | II. Seguridad en el trabajo. | | | | | |
| Propósito esperado | El estudiante aplicará las medidas de seguridad en los procesos del área de alimentos y bebidas, para la prevención de accidentes. | | | | | |
| Tiempo Asignado | Horas del Saber | 10 | Horas del Saber Hacer | 20 | Horas Totales | 30 |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| Temas | Saber Dimensión Conceptual | Saber Hacer Dimensión Actuacional | Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva |
|---|--|--|---|
| 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>Describir las características y uso del equipo de seguridad personal del trabajo en el área de alimentos y bebidas.</p> | | <p>Analizar con responsabilidad, ética y honestidad las condiciones de los espacios de trabajo.</p> <p>Desarrollar buenas prácticas de comunicación asertiva, aplicando manejo de habilidades socioemocionales.</p> |
| Atención y prevención de accidentes. | <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> | |
| Seguridad en el uso de utensilios y equipo menor y mayor. | <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 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> | |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | Verificar las condiciones de seguridad y mantenimiento del equipo mayor de cocina e instalaciones antes del arranque de producción. | |
|--|--|---|--|

| Proceso Enseñanza-Aprendizaje | | | |
|--|--|----------------------|---|
| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos | Espacio Formativo | |
| | | Aula | X |
| Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos | Equipo multimedia Equipo de computo Internet Pizarrón Impresos de casos y ejercicios Manuales de buenas prácticas Laboratorio de cocina Productos de limpieza y sanitización Botiquín de primeros auxilios | Laboratorio / Taller | |
| | | Empresa | |

| Proceso de Evaluación | | |
|--|---|---|
| Resultado de Aprendizaje | Evidencia de Aprendizaje | Instrumentos de evaluación |
| Analizan el marco normativo de la seguridad en el trabajo en el área de alimentos y bebidas. | El estudiante elabora un informe, a partir de un estudio de caso que contenga: | Estudios de casos Lista de verificación Ejercicios prácticos Cuestionarios Guías de observación |
| Identificar el equipo de seguridad personal en el trabajo. | Las condiciones de riesgo y accidentes potenciales detectados, la descripción de los primeros auxilios requeridos, la señalización de Seguridad implementada, la lista de cotejo del uso de equipo de | |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Analizan la señalética de seguridad del área de alimentos y bebidas.</p> <p>Comprenden el procedimiento de primeros auxilios en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Comprenden las prácticas seguras de los utensilios, y equipo menor y mayor en el área de alimentos y bebidas.</p> | <p>protección personal, la lista de cotejo de las prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor y sus conclusiones.</p> | |
|---|--|--|

| Perfil idóneo del docente | | |
|--|---|---|
| Formación académica | Formación Pedagógica | Experiencia Profesional |
| <p>Ing. en Alimentos. Lic. En Gastronomía. Lic. En Nutrición Ing. Químico en los alimentos Maestría en seguridad alimentaria Maestría en programas de inocuidad alimentaria.</p> | <p>Formación en competencias profesionales Habilidades didácticas</p> | <p>Experiencia Profesional: Experiencia en planta como jefe de inocuidad, cursos relacionados a la gestión de la inocuidad, auditor de BPM's, implementación de sistemas HACCP.</p> |

| Referencias bibliográficas | | | | | |
|----------------------------|------|---|----------------------|---|--------|
| Autor | Año | Título del documento | Lugar de publicación | Editorial | ISBN |
| Distintivo H | 2019 | NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS – MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H” | México | Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C. | NORMEX |

| | | | | |
|-----------------|--------|-----------------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|------|--|----------------|-------------------------------|-------------------|
| Esesarte Gómez Esteban | 2022 | HIGIENE EN ALIMENTOS Y BEBIDAS | México | Trillas | 978-968-24-6564-2 |
| Gloria Ferrandis – Garcia Aparisi | 2014 | Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria | Madrid, España | SINTESIS S.A, segunda edición | 108490770093 |
| Francisco Bravo Martín | 2012 | El Manejo Higiénico De Los Alimentos Acorde Con La NOM 251-SSA1 2010 | D.F. México | Limusa | 9786070503825 |

| Referencias digitales | | | |
|-----------------------|-----------------------|---|--|
| Autor | Fecha de recuperación | Título del documento | Vínculo |
| ARMENDÁRIZ SANZ, J. L | 2024 | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3.ª edición - ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS - Google Libros |

| | | | | |
|----------|--------|----------------------|--------------------|-------------------|
| ELABORÓ: | DGUTYP | REVISÓ: | DGUTYP | F-DA-01-AS-LIC-01 |
| APROBÓ: | DGUTYP | VIGENTE A PARTIR DE: | SEPTIEMBRE DE 2024 | |