

HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA

**GASTRONOMIA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
2. NIVEL DEL SABER: ESPECIFICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CONOCIMIENTOS TÉCNICOS
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: TERCERO
7. HORAS PRÁCTICAS: 40
8. HORAS TEÓRICAS: 20
9. HORAS TOTALES: 60
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 4
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

Cocer la importancia que tiene la química en la preparación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los mismos.

Saber que papel tan importante tiene, la seguridad de la correcta manipulación de los alimentos por sus contenidos químicos.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. MICROBIOLOGIA	8	4	12
II. TOXICOLOGÍA	9	4	13
III. MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS SEGÚN DISTINTIVO H	23	12	35
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C.G.U.T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

14. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: QUÍMICA DE ALIMENTOS  
 15. UNIDAD TEMÁTICA: MICROBIOLOGIA  
 16. HORAS PRÁCTICAS: 8  
 17. HORAS TEÓRICAS: 4  
 18. HORAS TOTALES: 12  
 19. OBJETIVO: el alumno conocerá la microbiología de los alimentos

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Composición de los alimentos	Realizar practica de cortes y contenidos de los alimentos	2	Componentes de los alimentos	1
Evaluación de los alimentos	Conocer y evaluar la las materias de los elementos	4	Establecer las materias con las cuales están compuestos diversos alimentos	2
Principales bacterias en los alimentos	Realización de descomposición de alimentos, causas y efectos	2	Conocer y describir principales bacterias en los alimentos	1
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C.G.U.T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

20. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

21. UNIDAD TEMÁTICA: TOXICOLOGIA

22. HORAS PRÁCTICAS: 9

23. HORAS TEÓRICAS: 4

24. HORAS TOTALES: 13

25. OBJETIVO: El alumno conocerá la toxicología de los alimentos

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Enfermedades transmitidas por los alimentos	Conocimiento del proceso de enfermedades transmitidas por los alimentos.	2	Describirá el Diferentes enfermedades producidas por ingerir alimentos	1
Causa de contaminación de los alimentos	Taller de Contaminación de alimentos	5	Proceso de contaminación de alimentos	2
Vehículos de transmisión de enfermedades	Práctica de transmisión de enfermedades.	2	Describirá los principales vehículos para la transmisión de enfermedades	1
<b>TOTAL</b>		<b>9</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C.G.U.T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA

**GASTRONOMÍA**

26. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

27. UNIDAD TEMÁTICA: MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS SEGÚN DISTINTIVO H

28. HORAS PRÁCTICAS: 23

29. HORAS TEÓRICAS: 12

30. HORAS TOTALES: 35

31. OBJETIVO: El alumno conocerá el manejo higiénico de alimentos y bebidas de acuerdo a las normas del distintivo H.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Temperatura e higiene en las fases de un servicio de alimentos	Conocer y realizar toma de temperaturas en alimentos	9	Conocimientos de termómetros y sus funcionamientos. Temperaturas ideales en los alimentos según sea el tipo	4
Manejo y conservación de los alimentos	Visita a establecimientos APRA conocer la conservación de los alimentos	8	Temperaturas ideales en los alimentos según sea el tipo	2
Manejo de basura	Visita a cámara de basura de restaurantes	2	Técnicas para almacenamiento de basura orgánica e inorgánica	2
Fauna nociva	Visita a empresas de fumigación	4	Fauna nociva y químicos para su exterminación	4
<b>TOTAL</b>		<b>23</b>		<b>12</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C.G.U.T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## **PRACTICAS SUGERIDAS**

- ✦ Acudir a pláticas y conferencias, de empresas que distribuyan químicos, con la finalidad de conocer estos productos y de que manera los podemos aplicar en el equipo de cocina.
- ✦ Hacer investigación de campo y documental, presentando los resultados por escrito, para posteriormente hacer un debate en grupo.
- ✦ Hacer visitas a cocinas de diferentes hoteles y restaurantes para observar sus técnicas de higiene y seguridad.
- ✦ Realizar prácticas en el laboratorio de alimentos, para aplicar los conocimientos adquiridos sobre como emplear los químicos desinfectantes en el equipo de cocina.
- ✦ Realizar practicas en las área de cocina, con el objetivo de prevenir accidentes de trabajo.
- ✦ Tomar el curso de primeros auxilios, con la finalidad de saber que hacer en caso de accidentes
- ✦ Realizar una practica dando la demostración de cómo esta compuesto un botiquín de primeros auxilios, y así mismo conocer para que sirve cada medicamento.
- ✦ Formar equipo de trabajo para hacer simulacros de incendio, accidentes de trajo, y saber que se hace después de un accidente.

## **RECOMENDACIONES DIDÀCTICAS**

- ✦ Elaboración de cuestionarios sobre productos químicos.
- ✦ Elaboración de cuadros sinópticos sobre diversas formas de prevenir accidentes
- ✦ Realizar actividades de simulación
- ✦ Lluvia de ideas
- ✦ Mesa redonda
- ✦ Curso de primeros auxilios

## **RECOMENDACIONES PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE**

El docente deberá conseguir la evaluación, no solo como un método de aprendizaje, si no como un indicador para enriquecer el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Además de los exámenes tradicionales se recomienda que se tome en cuenta:

- ✦ Participación en clases
- ✦ Participación individual
- ✦ Tomar en consideración la presentación y la calidad de los trabajos
- ✦ Exposición en grupos
- ✦ Resolución de casos practicaos.
- ✦ Asistencia a las prácticas en laboratorio
- ✦ Cumplimiento de material para las prácticas en el laboratorio

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C.G.U.T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29

## BIBLIOGRAFIA

### BASICA:

“Manejo Higiénico de los alimentos, Manual Nivel Operativo.”  
Secretaría de Turismo.

Higiene en alimentos y bebidas.  
Esteban de Esesarte Gómez  
Editorial Trillas

Manual de la Organización Internacional de Trabajo.  
OIT

Como Implementar la Cultura Preventiva en la Empresa  
Alejandro Mendoza Plaza  
Mundi-Prensa

Manual de Vendajes en Enfermería  
Cervantes Eduardo  
Editorial Trillas

Prevención de Accidentes  
Organización internacional del trabajo

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C.G.U.T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005  
F-CADI-SA-03-PE-29