

**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"> <li>- Las condiciones de seguridad en el trabajo.</li> <li>-Las condiciones en materia de higiene en el establecimiento de acuerdo a la NOM 251</li> </ul>

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"> <li>• recepción de alimentos</li> <li>• almacenamiento de alimentos</li> <li>• refrigeración</li> <li>• congelación</li> <li>• área de cocina</li> <li>• preparación de alimentos</li> <li>• área de servicio</li> <li>• área de bar</li> <li>• agua y hielo</li> <li>• manejo de basura</li> <li>• control de plagas</li> <li>• higiene personal</li> <li>• manejo de sustancias químicas</li> <li>• servicios sanitarios para empleados</li> </ul>	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

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-AS-LIC-01</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2024</b>	



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	<a href="#">Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3.ª edición - ARMENDÁRIZ SANZ, JOSÉ LUIS - Google Libros</a>

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