

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

GASTRONOMIA

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: HIGIENE Y SEGURIDAD
2. NIVEL DEL SABER: ESPECIFICO
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: CONOCIMIENTOS TÉCNICOS
4. COMISIÓN ACADÉMICA: SERVICIOS
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: PRIMERO
7. HORAS PRÁCTICAS: 31
8. HORAS TEÓRICAS: 14
9. HORAS TOTALES: 45
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: 3
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

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

Conocer y aplicar las normas de Seguridad que deben considerarse en las áreas de Alimentos, para la prevención de accidentes.

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. LIMPIEZA	4	2	6
II. DESINFECCION	4	2	6
III. UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS	7	3	10
IV. HIGIENE	2	4	6
V. SEGURIDAD	12	5	17
TOTAL	31	14	45

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: HIGIENE Y SEGURIDAD
 15. UNIDAD TEMÁTICA: I. LIMPIEZA
 16. HORAS PRÁCTICAS: 4
 17. HORAS TEÓRICAS: 2
 18. HORAS TOTALES: 6
 19. OBJETIVO: El alumno conocerá los métodos de limpieza que se llevan acabo en equipo y utensilios.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Quitar lo sucio en equipos	Aplicar los procedimientos de limpieza en los equipos de cocina	2	Describiera los procedimientos, de limpieza en el equipo de cocina, para lograr una buena higiene en la preparación de los alimentos.	1
Quitar lo sucio en utensilios	Aplicar los procedimientos de limpieza en los utensilios de cocinas	2	Describirá los procedimientos, de limpieza en los utensilios de cocina, para lograr una buena higiene en la preparación de los alimentos.	1
TOTAL		4		2

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: HIGIENE Y SALUD

21. UNIDAD TEMÁTICA: II DESINFECCIÓN

22. HORAS PRÁCTICAS: 4

23. HORAS TEÓRICAS: 2

24. HORAS TOTALES: 6

25. OBJETIVO: El alumno conocerá la manera correcta de desinfectar, el equipo de cocina y los alimentos, con el objetivo de tener higiene en la preparación de los alimentos.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
De equipos	Aplicará el método correcto de desinfección utilizando los químicos correctos como cloro o yodo entre otros en el equipo de cocina.	2	Describirá el procedimiento de desinfección, utilizando los químicos como cloro o yodo entre otros en el equipo de cocina.	1
De alimentos	Aplicará el método de desinfección en alimentos utilizando yodo entre otros productos químicos.	2	Describirá el proceso de desinfección en los alimentos, utilizando yodo, entre otros productos químicos.	1
TOTAL		4		2

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: HIGIENE Y SALUD

27. UNIDAD TEMÁTICA: III UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

28. HORAS PRÁCTICAS: 7

29. HORAS TEÓRICAS: 3

30. HORAS TOTALES: 10

31. OBJETIVO: El alumno aprenderá a utilizar los productos químicos para quitar manchas difíciles, sarro, oxido, en las cocinas y equipo mayor y menor.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
Manchas difíciles	Aplicara la técnica adecuada para quitar las manchas difíciles en el equipo mayor y menor, utilizando los productos químicos correctos.	3	Describirá el proceso adecuado de la aplicación de los químicos correctos, para quitar las manchas difíciles en el equipo mayor y menor.	1
Oxido	Aplicara la técnica adecuada, utilizando los productos químicos correctos para quitar el oxido en el equipo mayor y menor.	2	Describirá el proceso adecuado de la utilización de productos químicos correctos para quitar el oxido en el equipo mayor y menor.	1
Sarro	Aplicara la técnica adecuada, utilizando los productos químicos correctos para quitar el sarro de las cocinas	2	Describirá el proceso adecuado de la utilización de productos químicos correctos para quitar el sarro en las cocinas.	1
TOTAL		7		3

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

32. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: HIGIENE Y SEGURIDAD

33. UNIDAD TEMÁTICA: IV HIGIENE

34. HORAS PRÁCTICAS: 4

35. HORAS TEÓRICAS: 2

36. HORAS TOTALES: 6

37. OBJETIVO: El alumno conocerá las reglas de higiene personal, manejo de basura y en general con el objetivo de tener higiene en la preparación de los alimentos y así evitar las enfermedades transmitidas por los mismos.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Personal	Aplicara las técnicas adecuadas en la higiene personal para no tener contaminación en los alimentos.	1	Describirá las técnicas de higiene personal, para no tener contaminación en los alimentos.	1
General	Aplicaran las técnicas de higiene general para la preparación de alimentos.	1.5	Describirá las técnicas de higiene en general para la preparación de los alimentos.	½
Manejo de Basura	Aplicaran las técnicas de higiene en el manejo de basura, para evitar una fauna nociva.	1.5	Describirá las técnicas de higiene, en el manejo de basura para evitar la fauna nociva.	½
TOTAL		4		2

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

38. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: HIGIENE Y SEGURIDAD

39. UNIDAD TEMÁTICA: V SEGURIDAD

40. HORAS PRÁCTICAS: 12

41. HORAS TEÓRICAS: 5

42. HORAS TOTALES: 17

43. OBJETIVO: El alumno aprenderá las medidas de seguridad para prevenir accidentes, dentro de la cocina y así mismo conocerá el botiquín de primeros auxilios.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
Riesgos y accidentes de trabajo	Analizara los procedimientos para saber que hacer después de un accidente de trabajo	4	Conocer los procedimientos que se deben de seguir cuando hay accidentes de trabajo.	2
Prevención de accidentes de trabajo	Analizara videos, diapositivas y visitara una empresa de venta de equipo contra incendios etc., donde les mostraran la manera de prevenir accidentes.	4	Describirá de qué manera podemos prevenir los accidentes de trabajo dentro de la cocina.	2
Botiquín de primeros auxilios	Identificara, la variedad de medicamentos de los que esta compuesto un botiquín, y así mismo sabrá para que es cada uno.	4	Explicara para que sirve un botiquín de primeros auxilios, y que debe de contener este mismo.	1
TOTAL		12		5

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 EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El docente deberá considerar 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
- ✦ La presentación y la calidad de los trabajos
- ✦ Exposición en grupos
- ✦ Resolución de casos prácticos.
- ✦ 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