
**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL*
DEPARTAMENTO DE SALUD Y BIENESTAR
LICENCIATURA EN DESARROLLO TURISTICO SUSTENTABLE**



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

2016 B

Elia Herminia Valdez Miramontes
Dra. Elia Herminia Valdez Miramontes

Presidenta Academia de Ciencias de la Nutrición

Alfonso Barajas Martínez
Dr. Alfonso Barajas Martínez

Jefe del Departamento de Salud y Bienestar

Isabel Cristina Marin Arriola

MGSAN. Isabel Cristina Marin Arriola

Profesoras de la Unidad de Aprendizaje



Centro Universitario del Sur

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento

Salud y Bienestar

Academia:

Academia de Ciencias de la Nutrición

Unidad de Aprendizaje

Manejo Higiénico de los Alimentos

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I 3419	45	0	45	6

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL= curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario Licenciatura Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable	Ninguno

Área de formación:

Básica Común Obligatoria.

Perfil docente:

El docente debe tener una formación en ciencias de los alimentos, preferentemente en el área de seguridad alimentaria, con experiencia en docencia a nivel universitario.

Elaborado por:

Isabel Cristina Marín Arriola

Evaluado y actualizado por:

Dra. Elia Herminia Valdez Miramontes
Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo
Mtra. Mayra Karina Maciel
Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola

Fecha de elaboración:

01 de julio de 2015

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

23 de Mayo de 2016

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

El estudiante es capaz de identificar las bases científicas y tecnológicas del manejo higiénico de los

alimentos de acuerdo a la Normatividad Oficial Mexicana para el cuidado de la salud pública, evitando enfermedades gastrointestinales de los turistas.

Además de solucionar problemas básicos que permitan promover proyectos de desarrollo y preservación del medio ambiente a través de la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades y los turistas que las visitan.

3. PRESENTACIÓN.

En la materia de Manejo Higiénico de los Alimentos los estudiantes supervisan que el servicio de alimentos ofrecidos a los turistas sean inocuos, a través del desarrollo de las buenas prácticas de higiene y manufactura establecidas en la Normatividad Nacional ya que el turista tiene derecho de consumir alimentos aptos para el consumo humano; evitando de esta manera poner en riesgo su salud.

Así mismo, el manejo higiénico de los alimentos se relaciona directamente con la visión de una producción sostenible de los mismos; sumándose a la formación del estudiante en el área de la gestión de proyectos de carácter sostenible.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Conoce las bases científicas y tecnológicas del manejo higiénico de los alimentos de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana para el cuidado de la salud pública, evitando enfermedades transmitidas por los alimentos a los turistas.

Propone soluciones a problemas básicos de seguridad y soberanía alimentaria a través de proyectos de desarrollo turístico y preservación del medio ambiente en las comunidades.

5. SABERES

Teóricos	Revisa y analiza la evolución de las Normas Oficiales Mexicanas sobre manejo higiénico de los alimentos, agua y prácticas sanitarias. Elabora un estudio de caso de un lugar de comercialización de alimentos de la región. Desarrolla estrategias para observar e identificar las fuentes, tipos y mecanismos de contaminación que ocurren durante el proceso de la elaboración de alimentos. Conoce los microorganismos patógenos que pueden contaminar los alimentos, los riesgos de contaminación durante la distribución de alimentos, así como las fuentes y mecanismos de contaminación. Maneja asuntos de sostenibilidad y seguridad relacionadas con los alimentos.
-----------------	--

Formativos	Formar un amplio criterio profesional con relación a la sustentabilidad. Ser analítico y crítico con alto sentido de responsabilidad individual y grupal Tener actitud ética y honesta.
-------------------	---

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>Unidad I: Generalidad de los Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificación de los alimentos 2. Alimentos potencialmente peligrosos 3. Fuentes y mecanismos de contaminación 4. Enfermedades transmitidas por Alimentos 5. Seguridad y soberanía alimentaria. <p>Unidad II: Manejo higiénico de los alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higiene personal 2. Higiene en la preparación de los alimentos 3. Limpieza y desinfección. 4. Almacenamiento de alimentos 5. Control de plagas y manejo de la basura <p>Unidad III: Normas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normas Oficial Mexicana sobre el manejo higiénico de los distintos alimentos. 2. Hotelería y empresas comunitarias. Distintivo M 3. CODEX Alimentario.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

El alumno desarrolla acciones de investigación individual y en equipo para razonamiento e integración al trabajo de equipo. Además desarrolla ensayos que le permiten enumerar y reconocer sus intereses personales respecto a la relación del manejo higiénico de los alimentos con su profesión. El alumno deberá además desarrollar destrezas para exponer temas frente al grupo para incidir en sus competencias conceptuales y actitudinales. Se asigna la responsabilidad de un trabajo de integración en donde investiga, construye e integra de manera competente el trabajo en equipo.

También se evaluarán participaciones extra clase en las que el alumno se debe insertar en una investigación durante el semestre y el desarrollo de una actividad cultural, social y/o deportiva; además de responder a las demandas del dominio del idioma inglés.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ul style="list-style-type: none"> • Actividad en Clase y Plataforma (Resúmenes y mapas mentales, Mesa redondas de discusión) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbricas de Coevaluación de resúmenes, mesa redonda y/o mapa mental. 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios de alimentos para turistas nacionales e internacionales

<ul style="list-style-type: none"> • Exposiciones en equipo e individual. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de Coevaluación de Presentación oral ante el Grupo. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Proyecto individual de investigación bibliográfica 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de trabajo de investigación. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Exámenes escritos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dos exámenes parciales por escrito, de opción múltiple y/o de correlación en línea y presencial. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo de Integración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de caso en forma grupal. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Actividad Extra Clase 	<ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de Etero evaluación de participación extracurricular (en una investigación con profesor de su carrera y/o participación en taller de actividad física, actividad social o cultural). 	

9. CALIFICACIÓN

Actividad en Clase/ Plataforma	20%
Exposición frente a grupo	10%
Proyecto de investigación individual	10%
Exámenes	30%
Trabajo de integración	20%
Actividad Extracurricular	10%.

10. ACREDITACIÓN

De conformidad a lo que establece el Art. 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la U. De G. De la Evaluación Continua del Curso , se requiere:
 Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente y tener un mínimo de asistencias del 80% a clases, a las actividades relacionadas con la misma y a las actitudes registradas durante el curso. Así como el haber aprobado con 60% los exámenes.
 De la evaluación en periodos extraordinarios se calificará atendiendo a los siguientes criterios (Art. 25 y 27 del reglamento)
 I.- La calificación obtenida en periodo extraordinario, tendrá una ponderación del 80% para

calificación final

II.- La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario, tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario y

III. La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores. La fracción III del Artículo 27 de Reglamento establece: Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Astiasarán, I. y Otros. (2007). Claves para una Alimentación Óptima. Instituto de Ciencias de la alimentación de la Universidad de Navarra. Ediciones Díaz de Santos. España.
2. Bravo M. Francisco. (2002). El Manejo Higiénico de los Alimentos. Guía para la Obtención del Distintivo H. Limusa Noriega Editores. México. (641.4 BRA)
3. FAO. (2002). Manual de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Manual de Capacitación sobre Higiene de los Alimentos y Sobre Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HAPPCC)
4. Pérez, O. N. , et al. (2002). Pre elaboración y Conservación de Alimentos. Editorial Síntesis. España. (641.4 PER)
5. Sampieri, R. et. Al (2005) Metodología de la Investigación. Mc Graw Hill. 5ta. Edición. México.
6. Secretaria de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI-2000). Guías Empresariales: Embutidos. Editorial Limusa. México.
7. SECTUR. (2005). Guía para el Manejo Higiénico de los Alimentos para Empresas Comunitarias. México.
8. VanGarde, Sh. J y Woodburn M..(1994). Food Preservation and Safety: Principles and Practice.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Jay, M., J.(2002) Microbiología Moderna de los Alimentos. Ed. ACRIBIA, S.A. Zaragoza, España.
Brooks, Gutel y Morse (2008) Microbiología Médica de Jawetz, Melnick y Adelberg. Manual Moderno. S. A de C. V. México. D. F.
Fernández, E. E. (2000) Microbiología sanitaria Agua y alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. Querétaro, Qro. México.
FAO/OMS. (1962). Comisión de CODEX Alimentarius.

1. CURRICULUM VITAE DEL PROFESOR



Universidad de Guadalajara



DATOS GENERALES:

Nombre: Isabel Cristina Marín Arriola

Correo electrónico: cristinam@cusur.udg.mx

FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA:

Licenciado en Nutrición

ESTUDIOS DE POSTGRADO:

Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

CERTIFICACIONES:

Teaching through English in Academic and Professional Programmes.

NOM BRAMIENTOS ACADEMICOS ACTUAL:

Profesora de Tiempo Completo

CENTRO LABORAL ACTUAL:

Centro Universitario del Sur

CARGOS ADMINISTRATIVOS DESEMPEÑADOS:

Coordinador de programa educativo de Licenciatura en Nutrición.