



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Nombre del Académico</b>	Lilia Félix Urieta
<b>Eje Curricular</b>	Alimentación y Nutrición
<b>Unidad de Conocimiento</b>	Higiene y Legislación de Alimentos
<b>Semestre</b>	7°



**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA  
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Analizar los fundamentos y metodología necesarios para lograr la inocuidad alimentaria, así como los puntos más importantes que establece la legislación Mexicana en las actividades, productos y servicios relacionados con los servicios de alimentación y centros de alimentos



<b>CONTENIDO</b>	<b>INTERACCIONES</b>		<b>SISTEMATIZACIÓN</b>	
	<b>Estrategias de Aprendizaje</b>	<b>Recursos</b>	<b>Fecha (dd/mmm/aaaa)</b>	<b>Duración (h)</b>
<b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>  <b>Encuadre</b>  <b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	Presentación del docente Revisión del programa académico Análisis del resultado de aprendizaje de la asignatura Determinación de los criterios de evaluación Integración de equipos de trabajo	PC, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador. Formularios de google	01/ago/2024	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	Observación de entrega de informes a través de rúbrica de evaluación Examen diagnóstico a través de formularios de google			
<b>1. Higiene de alimentos</b> 1.1. Importancia de la inocuidad de los alimentos. 1.2. Fundamento gubernamental y programas de aplicación de la inocuidad alimentaria. 1.3. Clasificación de los alimentos en función a la posibilidad de peligro 1.4. Qué son las ETA's. 1.5. Vectores de contaminación. 1.6. Microorganismos peligrosos. 1.7. Métodos de prevención desde la producción de las materias primas hasta la presentación del alimento preparado al comensal. 1.8. Método HACCP para la prevención de riesgos alimentarios.	Retroalimentación del examen diagnóstico Aula invertida Aprendizaje colaborativo Trabajo cooperativo o en equipo Participación interactiva Mapa conceptual Cuadro comparativo Análisis de caso <b>1ra Evaluación parcial</b> Aplicación del HACCP a diferentes preparaciones	Estadísticos de formularios de google Artículos, vídeos, casos de ETAS, recetario, PC, app de Socrative, Edpuzzle y Perusal, diapositivas pizarrón, marcadores y borrador	08/ago/2024 15/ago/2024 22/ago/2024 29/ago/2024 <b>05/sep/2024</b> 12/sep/2024	2 h 2 h 2 h 2 h 2 h 2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p><b>2. Legislación de alimentos</b></p> <p>2.1. Historia del derecho, Estructura del poder legislativo en México: Constitución, Ley, reglamento y norma y la importancia de tener un marco jurídico en alimentos.</p> <p>2.2. Relación entre marco jurídico con las necesidades de inocuidad alimentaria.</p> <p>2.3. Estructura de la Ley general de salud.</p> <p>2.4. Estructura del Reglamento de la Ley general de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.</p> <p>2.5. Aspectos sanitarios de los edificios. Aspectos sanitarios de los equipos. Características de construcción de los equipos sanitarios.</p> <p>2.6. La limpieza en las plantas. Factores físicos, químicos y fisicoquímicos de la limpieza.</p>	<p>Aprendizaje colaborativo Trabajo cooperativo o en equipo Revisión del marco jurídico en alimentos Construcción de mapa conceptual Construcción de mapa mental</p> <p>Listado de requisitos en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios</p> <p>Participación interactiva a través de la app de Edpuzzle-POES (Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento)</p> <p>Cuadro comparativo - Materiales de limpieza y desinfección (concentración, tiempo de exposición, temperatura y pH)</p> <p>Práctica en laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lavado de manos</li> </ul>	<p>Constitución Política de México, leyes, reglamentos y normas en alimentos.</p> <p>Artículos, vídeos, PC, app de Socrative, Edpuzzle y Perusal, formularios de google, diapositivas pizarrón, marcadores y borrador.</p> <p>Laboratorio, productos de limpieza y desinfección, cepillos, esponjas, trapos, coladores, recipientes de 2L, pipetas de 1 mL y 10 mL, propipetas, frutas y verduras.</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>	<p>19/sep/2024</p> <p>26/sep/2024</p> <p>03/oct/2024</p> <p>10/oct/2024</p> <p><b>17/oct/2024</b></p> <p>24/oct/2024</p> <p>31/oct/2024</p>	<p>2 h</p> <p>2 h</p> <p>2 h</p> <p>2 h</p> <p>2 h</p> <p>2 h</p> <p>2 h</p>
---	--	--	---	--



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>Sistemas de limpieza. Clasificación de detergentes.</p> <p>2.7. Influencia de las medidas sanitarias sobre la calidad de los productos.</p> <p>2.8. Educación del personal para instituir buenas normas de sanidad.</p> <p>2.9. Control sanitario de la leche y derivados.</p> <p>2.10. Control sanitario de carne y derivados.</p> <p>2.11. Control sanitario del huevo.</p> <p>2.12. Control sanitario de cereales y leguminosas.</p> <p>2.13. Control sanitario de alimentos biotecnológicos.</p> <p>2.14. Normas de saneamiento industrial.</p> <p>2.15. Norma NOM 051.scfi Etiquetado de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desinfección de fruta y verdura</li> <li>● Sanitización de superficies de trabajo</li> </ul> <p>Participación interactiva mediante la app de Edpuzzle-GPM (Buenas Prácticas de Manufactura)</p> <p>Participación interactiva a través de las apps de Socrative, Perusall y formularios de google- Control Sanitario de Alimentos</p> <p><b>2da Evaluación parcial</b></p> <p>Taller: Aplicación de la NOM 051-SCFI/SSA1-2010 en la Identificación de la composición nutritiva de alimentos (etiquetado)</p> <p>Entrega del Trabajo Final: Check list y estrategias en manejo higiénico de alimentos (Visita independiente a un establecimiento de alimentos y bebidas).</p>	<p>Rúbrica</p>		
---	--	----------------	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b>	Realimentación del trabajo final Revisión de calificaciones Examen Final Acumulativo	Rúbrica Rúbrica de evaluación Hoja de cálculo Examen impreso	07/nov/2024	2 h
<b>Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.  Evaluación final Ordinario segunda oportunidad</b>	Lista de asistencia Reporte de calificaciones  Examen Final Acumulativo	Lista de asistencia Hoja de cálculo Examen impreso	14/nov/2024	2 h

<b>VISITAS PROGRAMADAS</b>		
<b>Lugar de la visita</b>	<b>Objetivo de la visita</b>	<b>Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)</b>
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Cuestionario Google forms	Exposición	( x )	55%	30% Exámenes 15%, Evaluación parcial 1 15%, Evaluación parcial 2 15%, Informe de Práctica y Taller 10%, Participación en clase
	Lectura de artículos	( x )		
	Revisión de casos clínicos	( )		
	Trabajo de investigación	( x )	40%	Trabajo Final (Visita a un establecimiento de alimentos y bebidas)
	Prácticas (taller o laboratorio)	( x )		
	Salidas/ visitas	( )		
	Exámenes	( x )	5%	Autoevaluación
	Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Preparación higiénica de los alimentos. Ruiz de Lope y Antón, Carlos. Trillas. 2003</p> <p>Libro: Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. Acribia. S/A</p>	<p>Manual: National Restaurant Association. (2018). Información Esencial de Servsafe, 7ta edición. National Restaurant Association Educational Foundation.</p> <p>Libro: Hernández Urzúa, Miguel Ángel. (2015). Microbiología de los alimentos. Fundamentos y aplicaciones en Ciencias de la</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>Libro: Higiene en alimentos y bebidas. Esesarte Gómez Esteban. Trillas. 2002</p>	<p>Salud. Ed. Médica Panamericana.</p> <p>Revista: Torrijos, Luz Ángela. (2017). Productos de Limpieza y su uso adecuado en cocinas industriales. Comedores Industriales. (Número 6). págs 20-27.</p> <p>Libro: ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Food). (2016). Microorganismos de los alimentos 8. Uso de datos para evaluar el control del proceso y la aceptación del producto. Ed. Acribia</p> <p>Libro: Márquez, Enrique. ( ). Análisis, Calidad y Procesamiento de Alimentos en México. Ed. Plaza y Valdés</p> <p>E-book: Zumbado, Héctor. (2022). Análisis Químico de los Alimentos. Ed. Ciudad Educativa.</p> <p>Libro: Gómez, Blas. (2017). Manual del manipulador de alimentos. Ed. Alfaomega, México.</p> <p>Libro: Madrid Vicente, Antonio. (2012). Curso de Manipulador de Alimentos. AMV ediciones.</p>
---	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Profesión o grado y nombre completo del Académico</b>	<b>Fecha de entrega dd/mmm/aaaa</b>
Licenciada Química en Alimentos Maestría en el área Económico-Administrativa Lilia Félix Urieta	13/jun/2024

---

**FIRMA DEL ACADÉMICO**

---

**FIRMA DE AUTORIZACIÓN**  
**Jefe del Área de Elaboración y Evaluación de  
 Programas Académicos y Control Escolar**