

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	Patricia Mary Aruquipa Arandia
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Higiene y Legislación de Alimentos
Semestre	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

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Presentación del académico. Revisión del programa académico. Discusión grupal -Evaluación Diagnóstica -Dinámicas de grupo Integración de equipos de trabajo.	Voz, PC -Pizarrón, marcadores y borrador. -Presentación Power Point	30/jul/2026	2
1. Higiene de alimento	Retroalimentación del examen diagnóstico.			

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1.1. Importancia de la inocuidad de los alimentos.	- Búsqueda de fuentes sobre el tema en libros o artículos. -Discusión grupal sobre el tema. -Exposición por parte del Académico. -Exposición por parte de los alumnos. -Dinámicas grupales - Trabajo cooperativo o en equipo. - Participación interactiva.	Voz, -Herramientas electrónicas como pueden ser Word, Excel, Power Point, documentos, Artículos, vídeos, casos de ETAS, PC, diapositivas pizarrón, marcadores y borrador.	06/ago/2026	2
1.2. Fundamento gubernamental y programas de aplicación de la inocuidad alimentaria.			13/ago/2026	2
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.			20/ago/2026	2
1.6. Microorganismos peligrosos.				
1.7. Métodos de prevención desde la producción de las materias primas hasta la presentación del alimento preparado al comensal.			27/ago/2026	2
			03/sep/2026	2
1.8. Método HACCP para la prevención de riesgos alimentarios.	1º Evaluación parcial		10/sep/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

2. Legislación de alimentos 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. 2.2. Relación entre marco jurídico con las necesidades de inocuidad alimentaria. 2.3. Estructura de la Ley general de salud. 2.4. Estructura del Reglamento de la Ley general de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios. 2.5. Aspectos sanitarios de los edificios. Aspectos sanitarios de los equipos.	Aprendizaje colaborativo. Trabajo cooperativo o en equipo. Exposición por parte del Académico. Revisión del marco jurídico en alimentos. Construcción de mapa conceptual. Construcción de mapa mental. -Discusión grupal sobre el tema. -Exposición por parte de los alumnos. Listado de requisitos en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios. - POES (Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento). Cuadro comparativo - Materiales de limpieza y desinfección (concentración, tiempo de exposición, temperatura y pH).	Constitución Política de México, leyes, reglamentos y normas en alimentos. Artículos, videos, PC, diapositivas pizarrón, marcadores y borrador. Productos de limpieza y desinfección, cepillos, esponjas NOM-051-SCFI/SSA1-2010	17/sep/2026 24/sep/2026 08/oct/2026	2 2 2
---	--	--	---	---

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Características de construcción de los equipos sanitarios. 2.6. La limpieza en las plantas. Factores físicos, químicos y fisicoquímicos de la limpieza. Sistemas de limpieza. Clasificación de detergentes. 2.7. Influencia de las medidas sanitarias sobre la calidad de los productos. 2.8. Educación del personal para instituir buenas normas de sanidad. 2.9. Control sanitario de la leche y derivados. 2.10. Control sanitario de carne y derivados. 2.11. Control sanitario del huevo. 2.12. Control sanitario de cereales y leguminosas. 2.13. Control sanitario de alimentos biotecnológicos. 2.14. Normas de saneamiento industrial.	-GPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Participación interactiva Control Sanitario de Alimentos. Evaluación parcial		15/oct/2026	2
	Entrega del Trabajo: Check list y estrategias en manejo higiénico de alimentos		22/oct/2026	2
			29/oct/2026	

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

2.15. Norma NOM 051.scfi Etiquetado de alimentos.				2
Evaluación final Primer Ordinario	-Exposición por parte del Académico. -Exposición por parte de los alumnos. Evaluación Examen final	Voz, -Herramientas electrónicas como pueden ser Word, Excel, Power Point, documentos, videos,	05/nov/2026	2
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Segundo Ordinario	Lista de asistencia Reporte de calificaciones Realimentación del Proyecto	Lista de asistencia Voz, -Herramientas electrónicas como pueden ser Word, Excel, Power Point, documentos, videos,	12/nov/2026	2

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE		
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Formularios de google.	Exposición (x)	55%	Participación en clase Tareas Trabajo de Investigación, exposición Evaluaciones Parciales
	Lectura de artículos (x)		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (x)	40%	Evaluación Examen Final Proyecto Aplicativo Integrador Final
	Prácticas (taller o laboratorio) ()		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (x)	5%	Autoevaluación.
	Otros: Herramienta Turnitin		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Preparación higiénica de los alimentos. Ruiz de Lope y Antón, Carlos. Trillas. 2003 Libro: Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. Acribia. S/A Libro: Higiene en alimentos y bebidas. Esesarte Gómez Esteban. Trillas. 2002	-Libro: Aranceta J, Amarilla N. Alimentación y derecho: aspectos legales y nutricionales de la alimentación. Madrid: Médica Panamericana; 2011. -Manual: National Restaurant Association. (2018). Información Esencial de Servsafe, 7ta edición. National Restaurant Association Educational Foundation. -Libro: Hernández Urzúa, Miguel Ángel. (2015). Microbiología de los alimentos. Fundamentos y aplicaciones en Ciencias de la Salud. Ed. Médica Panamericana.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	-Revista: Torrijos, Luz Ángela. (2017). Productos de Limpieza y su uso adecuado en cocinas industriales. Comedores Industriales. (Número 6). págs 20-27. -Libro: Mortimore, Sara E. (2019). HACCP. Una guía breve para la Industria Alimentaria. Ed. Acribia. -Libro: Gómez, Blas. (2017). Manual del manipulador de alimentos. Ed. Alfaomega, México. -Libro: Madrid Vicente, Antonio. (2012). Curso de Manipulador de Alimentos. AMV ediciones.
--	---

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
M en Ing. Patricia Mary Aruquipa Arandia	04/jun/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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