



El alumno integrará a su conocimiento sobre microbiología de las enfermedades transmitidas por alimentos, los fundamentos científicos y legales del ámbito internacional y nacional para fundamentar nuevamente la importancia de las buenas prácticas de higiene y manejo de alimentos.

El alumno construirá sus conocimientos relacionados con las prácticas de higiene y manejo de alimentos, relacionando los conceptos, las técnicas y procedimientos que respalden los fundamentos microbiológicos, científicos y legales que al momento haya comprendido, y que además le permitan integrarse a los grupos de profesionales que manejan dicha información con el propósito de cuidar la salud del consumidor.

**Habilidades:**

Integración de conocimientos previos a los construidos en esta asignatura para aplicarlos posteriormente a servicios reales de alimentación.

Aportar elementos que el alumno tendrá que desarrollar para lograr su aplicación a nivel gerencial en servicios de alimentación.

**Actitud:**

Investigación y actualización de la información que se va creando al respecto de la derivada de los organismos nacionales e internacionales al respecto.

Integración para el trabajo en equipo

**Profesional:**

El alumno será capaz de auditar en materia de condiciones higiénicas, así como establecer las carencias o deficiencias de acuerdo a las referencias nacionales e internacionales al respecto de las prácticas de manipulación dispuestas, y de ellas podrá organizar sistemas de capacitación y trabajo en servicios de alimentos.

**VI. Condiciones de operación**

**Espacio:** Aula típica 100 %

**Mobiliario:** Pizarrón, sistema de audio y video (proyector, videocasetera, computadora, etc)

**Material de uso frecuente:**

- A) Cañón
- B) Laptop
- C) Videocasetera
- D) Pizarrón
- E) Marcadores de acrílico

<b>VII. Contenidos y tiempos estimados</b>
--

Temas y Contenidos
--------------------

## **Fundamentos Microbiológicos**

Enfermedades transmitidas por alimentos

Epidemiología

Clasificación por síntomas, períodos de incubación y tipos de agentes

## **Fundamento científico y legal del manejo de alimentos**

Marco internacional

Codex Alimentarius

Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control

Sistema de vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos

El libro blanco de la seguridad alimentaria

Marco nacional

NOM-093-SSA1-1994

NOM-120-SSA1-1994

NMX-F-605-NORMEX-2000

## **Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos**

Higiene y manejo de alimentos

Concepto de higiene

Tipos de higiene

Higiene Personal

Higiene Ambiental

Higiene de alimentos

Concepto de contaminación

Causas de contaminación

Vehículos de transmisión de enfermedades

El ser humano

La fauna nociva

Los alimentos crudos

El agua contaminada

La tierra y el aire

Limpieza y desinfección

En superficies inertes

En superficies vivas

En alimentos

Tiempo y temperatura

Zona de peligro

Procedimientos para la medición de temperatura

Bitácoras de registro de tiempo y temperatura

Temperaturas adecuadas

En refrigeración

En congelación

En cocción

En conservación en caliente y frío

En recalentamiento

Para desinfección de alimentos y materiales inertes

Disposiciones y especificaciones de la NOM-093-SSA1-1994

La recepción

Áreas de almacenamiento

La manipulación

Manejo de los utensilios y enseres

Instalaciones físicas

Áreas de servicio y comedor

Los establecimientos

Los sanitarios

El personal

Transporte para alimentos

Disposiciones de la NOM-120-SSA1-1994

<p>Disposiciones de la NMX-F-605-NORMEX-2000</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Instalaciones físicas</li> <li>Instalaciones sanitarias</li> <li>Personal</li> <li>Hielo y Agua</li> <li>Control de Plagas</li> <li>Limpieza y desinfección</li> <li>Recepción de Alimentos</li> <li>Almacenamiento</li> <li>Almacenamiento de sustancias químicas</li> <li>Preparación de alimentos</li> <li>Servicio</li> <li>Transporte</li> </ul> <p>Sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conceptos básicos <ul style="list-style-type: none"> <li>Brote</li> <li>Riesgo</li> <li>Punto Crítico de control</li> <li>Pasos para el desarrollo del SARPCC (HACCP) <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluación de peligros</li> <li>Identificación de los puntos críticos de control</li> <li>Establecimiento de estándares para los PCC</li> <li>Monitoreo de los PCC</li> <li>Acciones correctivas</li> <li>Sistema de records</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><b>Inspección, verificación y certificación en higiene de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cédula de verificación sanitaria de la NOM-093-SSA1-1994</li> <li>Mecanismos de inspección sanitaria de la SSA</li> <li>Lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2000</li> </ul> <p>Procedimientos para la obtención del Distintivo H de la SECTUR</p>
---

**VIII. Metodología y estrategias didácticas**

Los temas serán dirigidos de acuerdo a técnicas didácticas que permitan al alumno construir su conocimiento e integrarlo a los contenidos que le anteceden y a los que le suceden.

**IX. Criterios de evaluación y acreditación**

a) **Institucionales de acreditación:**

- Asistencia mínima del 80 % de clases programadas
- Entrega oportuna de trabajos.
- Pago de derechos
- Calificación ordinaria mínima de 7.0

b) **Evaluación del curso**

Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:

Exámenes parciales	40 %
Investigación, participación y presentaciones	20 %
Examen final	20 %
Total	100 %

**X. Bibliografía**

Enfermedades de origen alimentario, su prevención, Ma. Del Rosario Pascual Anderson, 2005.  
NOM-093-SSA1-1994  
NOM-120-SSA1-1994  
NMX-F-605-NORMEX-2000  
SARPCC o HACCP

#### **X. Perfil deseable del docente**

**Grado Académico:** Licenciatura, Maestría o Doctorado

**Área:** Nutrición o Alimentos

**Experiencia:** Laboral en servicios de alimentos al menos tres años en servicios de alimentos y docencia al menos tres años

#### **XI. Institucionalización**

**Responsable del Departamento:** Dr. Carlos E. Cano Vargas

**Coordinador del Programa:** M.D.B. Gabriel Medrano Donlucas

**Fecha de rediseño:** septiembre de 2011.

**Rediseñó:** M.S.T. Germán I. Barranco Merino