



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS
DISEÑO INSTRUCCIONAL: CARTA ANALÍTICA

ÁREA ACADÉMICA

Ciencias de la Salud

UNIDAD ACADÉMICA	LICENCIADO EN NUTRICIÓN		
PROGRAMA ACADÉMICO	LICENCIATURA EN NUTRICIÓN		
CICLO ESCOLAR	AGOSTO-DICIEMBRE		
UNIDAD DIDÁCTICA	SANIDAD Y LEGISLACIÓN EN ALIMENTOS		
CAMPO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	BASICO	CREDITOS	4
HORAS DE TRABAJO PRESENCIAL 60		HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO	
HORAS TEÓRICAS 2	HORAS PRÁCTICAS 2	TOTAL DE HORAS A LA SEMANA 4	TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE 60

COMPETENCIA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

Comprender y aplicar los conocimientos que permitan la concientización de la importancia que tiene la sanidad e higiene en el momento de la transformación de un alimento, desde el establecimiento hasta el consumidor, para de esta forma evitar enfermedades producidas por estos, con una actitud científica y bajo un marco jurídico.

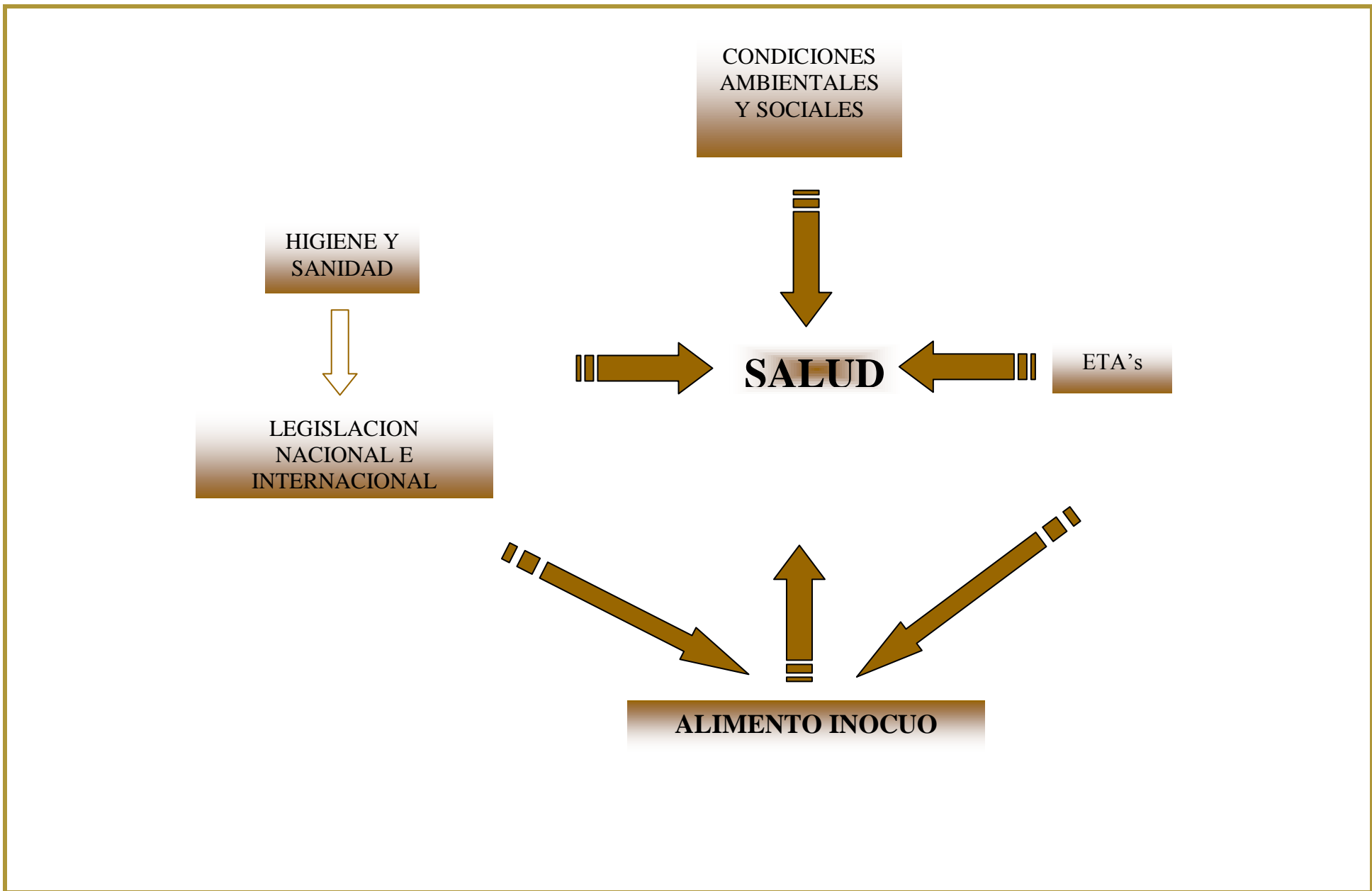
UNIDADES DE COMPETENCIA

- 1.** Reconocer dentro del ambiente de trabajo todos aquellos factores ambientales y sociales que afectan la salud de los individuos
- 2.** Contar con elementos teóricos prácticos que permitan proponer soluciones a problemas de carácter sanitario en los establecimientos de alimentos evitando enfermedades, desde el personal, proceso e infraestructura, donde este último debe contar con los mecanismos necesarios para tener un control adecuado de plagas, y de esta manera

SECUENCIA DIDÁCTICA (Diagrama o mapa)

prevalezca la inocuidad del alimento en todo momento

3. Conocer los organismos, las leyes y normas que rigen en materia de alimentos, nacional e internacional.



ESCENARIOS	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE
<p>Mixto</p> <p>Aula</p> <p>Laboratorio</p> <p>Instituciones no comerciales: Hospitales, Comedores Estudiantiles, Banco de Alimentos entre otros.</p> <p>Instituciones comerciales: Empresas (Leche Real, Coca-Cola, Jugos del Valle, aguas las cumbres, Grupo Modelo, entre otros)</p>	<p>Casos</p> <p>Incidente critico.</p>
REQUERIMIENTOS DIDÁCTICOS	LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN
<p>Aula: Equipo de cómputo, cañón, audio, software.</p> <p>Pintarrón, plumones de tinta fugaz y mobiliario.</p> <p>Laboratorio: material de cristal, medios de cultivo y reactivos</p> <p>Solicitud de visita</p> <p>Transporte</p>	<p>Normatividad institucional y disciplinar. Dos exámenes parciales y un ordinario. Tareas Investigaciones Exposiciones Portafolio Apuntes</p> <p>Diario de campo. Diagnóstico de los lugares a visitar, propuestas, elaboración de manuales, capacitación a manipuladores de alimentos en cuanto a sanidad y legislación alimentaria.</p>

FUENTES DOCUMENTALES (5 mínimo, uno o dos en otro idioma y máximo de 5 años atrás)

1. Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA

2. Cortés Díaz, José María, 2002 **Seguridad e Higiene del trabajo, Técnicas de prevención de riesgos laborales**, 3era. Edición, México, Editorial Alfa Omega

3. Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA

4. Guía para la autoverificación de las buenas prácticas de higiene en su establecimiento, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA

5. Wildbrett, Gerhard, 2000 , “**limpieza y desinfección en la industria alimentaria**”. Ed. Acribia.

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

**TOTAL DE HORAS
QUE SE LLEVA LA
UNIDAD DE
COMPETENCIA AL
SEMESTRE**

HORAS: 20

14 HSMD/ 6
HSMI

Reconocer dentro del ambiente de trabajo todos aquellos factores ambientales y sociales que afectan la salud de los individuos

SUBCOMPETENCIAS	Saberes Teóricos/Declarativos	Saberes Procedimentales	Saberes Actitudinales y de Interacción Social
1 Medicina del trabajo	Analizar y aplicar los conceptos de salud, trabajo como fuente de	Aplicar los conceptos a las condiciones actuales de trabajo	Respeto Tolerancia Escucha

	<p>salud, higiene en el trabajo y ocupacional, medicina del trabajo, seguridad en el trabajo, etc.</p> <p>Clasificar los diferentes ambientes de trabajo</p>	<p>Distinguir e identificar los diferentes ambientes de trabajo</p>	<p>Puntualidad Orden Aceptación participación</p>
<p>2 Riesgos y efectos en la salud</p>	<p>Conocer, analizar y manejar los conceptos de riesgos y efectos que se presentan en la salud según las condiciones ambientales donde se encuentran los individuos laborando.</p>	<p>Informar e investigar los riesgos y efectos que se dan en la salud según el ambiente laboral así como la normatividad correspondiente</p> <p>Evaluar y controlar riesgos y efectos</p>	<p>Respeto a la diversidad Tolerancia Honradez Orden Aceptación Entusiasmo Participación</p>
<p>3 Exigencias laborales derivadas de la organización y división técnica del trabajo</p>	<p>Comprender que el trabajo que se realiza requiere de esfuerzos psíquicos y por lo tanto habrá repercusiones.</p> <p>Analizar que la división del trabajo determina el tipo de esfuerzo a realizar</p>	<p>Diferenciar las características e intensidad del tipo de esfuerzo</p> <p>Aplicar los conceptos de división del trabajo</p>	<p>Humildad Aceptación Entusiasmo Cooperación Superación Orden Tolerancia Responsabilidad Creatividad</p>

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	TRABAJO PRESENCIAL Y/O SUPERVISADO	TRABAJO AUTÓNOMO
<p>Presentación del programa. El docente explicará a través de una sesión magistral lo q pretende la medicina del trabajo y como evitar los factores ambientales y sociales desfavorables que conllevan a la perdida de la salud en el ambiente laboral, tanto físico como psicológico</p> <p>El docente acompañara al estudiante en los diferentes escenarios para el diagnóstico laboral</p>	<p>Conocer y diferenciar los factores ambientales y sociales desfavorables y su prevención</p> <p>Escucha.</p> <p>Asesoría en la búsqueda de la normatividad</p>	<p>Investigación.</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Elabora de material didáctico y presentación</p> <p>Elaboración del reporte de laboratorio</p>
RECURSOS DIDÁCTICOS:		
<p>Aula equipada</p> <p>Presentaciones electrónicas.</p> <p>Biblioteca</p> <p>Material didáctico</p> <p>Visitas a empresas</p> <p>Manuales de procedimiento del Laboratorio</p>		

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Elaboración de portafolio	Interpretación de evidencias de lectura	10%
Observación del ambiente laboral y reconocimiento de los factores y riesgos	Elaboración de material didáctico en equipo	10%
Elaboración de un diagnóstico en el ámbito laboral	Reportes de laboratorio	15%

FUENTES DOCUMENTALES
1. Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA
2. Cortés Díaz, José María, 2002, Seguridad e Higiene del trabajo, Técnicas de prevención de riesgos laborales , 3era. Edición, Editorial Alfa Omega,
3. Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA

UNIDAD DE COMPETENCIA 2		TOTAL DE HORAS QUE SE LLEVA LA UNIDAD DE COMPETENCIA AL SEMESTRE
<p>Contar con elementos teóricos prácticos que permitan proponer soluciones a problemas de carácter sanitario en los establecimientos de alimentos evitando enfermedades, desde el personal, proceso e infraestructura, donde este último debe contar con los mecanismos necesarios para tener un control adecuado de plagas, y de esta manera prevalezca la inocuidad del alimento en todo momento</p>		HORAS: 30
		20 HSMD/ 10 HSMI

SUBCOMPETENCIAS	Saberes Teóricos/Declarativos	Saberes Procedimentales	Saberes Actitudinales y de Interacción Social
<p>1 Conocer el panorama epidemiológico de microorganismos involucrados en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos así como los factores necesarios para el desarrollo de microorganismos causantes de estas.</p>	<p>Conocer el panorama epidemiológico de las ETA's</p> <p>Identificar las diferentes fuentes de contaminación</p> <p>Describir las generalidades de los microorganismos causantes de ETA's</p>	<p>Identificar las ETA's mas frecuentes en la población, causas, prevalencia, etc.</p> <p>Distinguir los alimentos potencialmente peligrosos</p> <p>Analizar todos los factores que influyen en el desarrollo microbiano y su forma de evitarlos</p>	<p>Respeto</p> <p>Tolerancia</p> <p>Escucha</p> <p>Puntualidad</p> <p>Orden</p> <p>Aceptación</p> <p>Entusiasmo</p>

<p>2 Identificar los requisitos sanitarios de los establecimientos dedicados a la elaboración y transformación de alimentos</p>	<p>Conocer la importancia de la higiene personal tomando en cuenta la técnica de lavado de manos</p> <p>Comprender los diferentes métodos de limpieza y desinfección de superficies</p> <p>Diferenciar los diferentes métodos de riesgo y control</p>	<p>Aplicar y comprender la importancia de la higiene personal y practicar de manera correcta la técnica de lavado de manos</p> <p>Elegir de manera adecuada el método de limpieza según las necesidades del establecimiento de alimentos así como de la superficie a tratar</p> <p>Aplicar el análisis de riesgo y control de puntos críticos en todo establecimiento de alimentos así como los diferentes métodos de evaluación</p>	<p>Respeto a la diversidad Tolerancia Honradez Orden Aceptación Entusiasmo Participación Escucha</p>
<p>3 Identificar y aplicar los diferentes métodos de control de plagas</p>	<p>Diferenciar las plagas más frecuentes en todo establecimiento de alimentos</p> <p>Conocer los diferentes</p>	<p>Aplicar técnicas de control de plagas</p> <p>Sugerir métodos de control adecuados que vayan acorde a las</p>	<p>Humildad Aceptación Entusiasmo Cooperación Superación Orden</p>

	métodos de control	necesidades de los establecimientos	Tolerancia Responsabilidad Creatividad
ESTRATEGIA			
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE		
<p>El docente explicará a través de una sesión la importancia de la higiene tanto personal como del establecimiento, teniendo en cuenta de que si esta es adecuada se evitaran las ETA's, además de la adecuada información para evitar la entrada de plagas.</p> <p>El docente acompañara al estudiante en los diferentes escenarios y para la toma de muestras alimentarias y de higiene</p>	TRABAJO PRESENCIAL Y/O SUPERVISADO	TRABAJO AUTÓNOMO	
	<p>Conocer la importancia de la higiene, ETA's y el control de plagas</p> <p>Escucha.</p> <p>Realización de prácticas</p> <p>Asesoría en la búsqueda de material</p>	<p>Investigación.</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Elaboración del reporte de laboratorio</p> <p>Elabora de material didáctico y presentación</p>	
RECURSOS DIDÁCTICOS:			
<p>Aula equipada Presentaciones electrónicas. Biblioteca Material didáctico Laboratorio Equipado</p>			

Manuales de procedimiento del Laboratorio
 Medios de cultivo
 Visitas a empresas

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE DESEMPEÑO CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Elaboración de portafolio	Interpretación de evidencias de lectura	10%
Manejo adecuado de material de laboratorio y técnicas microbiológicas de alimentos	Elaboración de material didáctico en equipo	10%
	Reportes de laboratorio	10%
Interpretación de los análisis microbiológico e identificación de los diferentes puntos críticos de control	Interpretación de resultados	5%

FUENTES DOCUMENTALES

1. Cortés Díaz, José María, 2002, **Seguridad e Higiene del trabajo, Técnicas de prevención de riesgos laborales**, 3era. Edición, Editorial Alfa Omega,
2. Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA
3. Guía para la autoverificación de las buenas prácticas de higiene en su establecimiento, Subsecretaría de regulación y fomento

sanitario, México, D. F. SSA

UNIDAD DE COMPETENCIA 3			TOTAL DE HORAS QUE SE LLEVA LA UNIDAD DE COMPETENCIA AL SEMESTRE
Conocer los organismos, las leyes y normas que rigen en materia de alimentos, nacional e internacional			HORAS: 28 20 HSMD/ 8 HSMI
SUBCOMPETENCIAS	Saberes Teóricos/Declarativos	Saberes Procedimentales	Saberes Actitudinales y de Interacción Social
1 Conocer y aplicar la normatividad nacional	Conocer como se elaboran las NOM y NMX Analizar las diferentes formas de normatividad	Analizar la normatividad vigente Distinguir los distintos tipos de normatividad	Respeto Tolerancia Escucha Puntualidad Orden Aceptación Entusiasmo Honradez
2 Conocer y aplicar la normatividad extranjera	Interpretar	Evaluar la aplicación de la normatividad	Respeto a la diversidad Tolerancia Honradez Orden

			Aceptación Entusiasmo Participación Escucha Humildad
ESTRATEGIA			
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE		
<p>El docente explicará a través de una sesión la normatividad nacional e internacional, tomando en cuenta la forma de cómo se estructuran las reglas a tomar en cuenta, las dependencias que regulan, su aplicación, etc.</p> <p>Elaboración de un proyecto de norma</p> <p>Visita a los diferentes establecimientos de alimentos</p>	TRABAJO PRESENCIAL Y/O SUPERVISADO	TRABAJO AUTÓNOMO	
	<p>Conocer la importancia normatividad vigente</p> <p>Escucha.</p> <p>Usar normas nacionales e internacionales</p> <p>Asesorar en la búsqueda de la normatividad en bases de datos</p>	<p>Investigación.</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Elabora de material didáctico y presentación</p> <p>Elaboración del reporte de laboratorio</p> <p>Elaboración de un proyecto de norma</p> <p>Verificación de la aplicación de la normatividad vigente</p>	
RECURSOS DIDÁCTICOS:			
<p>Aula equipada</p> <p>Presentaciones electrónicas.</p> <p>Biblioteca</p> <p>Material didáctico</p>			

Laboratorio Equipado
 Manuales de procedimiento del Laboratorio
 NOM
 Codex alimentario
 Manuales de la SSA

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE DESEMPEÑO CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Elaboración de portafolio	Elaboración de material didáctico en equipo	5%
Interpretación de las normas Oficiales mexicanas	Reportes de laboratorio	5%
Aplicación de la normatividad vigente	Elaboración del proyecto de norma	20%
		%

FUENTES DOCUMENTALES

1. Guía para la autoverificación de las buenas prácticas de higiene en su establecimiento, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA
2. Wildbrett, Gerhard, 2000, “**limpieza y desinfección en la industria alimentaria**”. Ed. Acribia.
3. NOM Norma Oficial Mexicana. www.ssaa.gob.mx