



Universidad Autónoma de Zacatecas
"Francisco García Salinas"

Unidad Académica de Enfermería
Licenciatura en Nutrición



Identificación de la UDI

Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición	Unidad Didáctica Integradora:	Sanidad y Legislación alimentaria
Créditos SATCA:		Semestre:	3ero
Horas/Semana Teoría	2	Clasificación:	Servicios en alimentos
Horas/Semana Práctica	2	UDI Prerrequisitos :	Bromatología, Introducción a la administración
Plan de Estudios	2017	Clave UDI:	
Ponderación teoría/práctica	50/50	Área	Ciencias de la Salud

Objetivo General de la UDI	Aplicar los conocimientos adquiridos en aras de una mejor calidad microbiológica de alimentos, previniendo riesgos y daños a la salud, además de conocer las legislaciones alimentarias nacionales e internacionales vigentes.
-----------------------------------	--

Contenidos	<p>1.- UNIDAD ORGANISMOS RESPONSABLES y DE LEGISLAR EN MATERIA DE ALIMENTOS Y NORMAS DE CALIDAD FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS</p> <p>1.1 Nacionales</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Normatividad 1.2 NOM 1.3 NMX 1.4 Proyectos de normas 1.5 SSA 1.6 Profeco <p>1.2 Internacionales</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.2.1 Codex Alimentarius 1.2.2 AOAC 1.2.3 FAO 1.2.4 OMS <p>2.- UNIDAD II</p>
-------------------	--

MICROORGANISMOS INVOLUCRADOS EN BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

2.1 Panorama epidemiológico de las enfermedades transmitidas por alimentos

2.1.1 Concepto de brote, caso, epidemia y pandemia, endemia

2.2 Fuentes de contaminación de alimentos

2.3 Generalidades de microorganismos

2.3.1 Alimento potencialmente peligroso

2.3.2 Concepto de infección e intoxicación

2.3.3 Factores que influyen en el crecimiento bacteriano

2.4 ETA's

2.4.1 Bacterias

2.4.2 Hongos

2.4.3 Virus

2.4.4 Parásitos

3.- UNIDAD III

REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.

3.1 Aspectos sanitarios del personal

3.1.1 Higiene personal

3.1.2 Práctica del lavado correcto de las manos

3.1.3 Chequeos médicos periódicos

3.2 Limpieza y desinfección de superficies

3.2.1 Concepto de mugre

3.2.2 Métodos de limpieza

3.2.3 Evaluación de la limpieza

3.2.4 Los 7 principios del análisis de riesgos y control de puntos críticos

3.2.5 Método HACCP, SSOP, programa "H", PODES, BMP, etc.

3.2.6 Puntos críticos de control en las diferentes industrias

4.- UNIDAD IV

CONTROL DE PLAGAS

4.1 Principales especies de insectos importantes en los establecimientos de alimentos

4.2 Control de insectos

4.2.1 Control Físico

4.2.2 Control Químico

4.2.3 Control Biológico

4.3 Principales especies de roedores importantes en los establecimientos de alimentos

4.3.1 Especies más importantes

4.3.2 Hábitat

4.3.3 Características

4.4 Control de la fauna nociva urbana

4.5 Plaguicidas

5.- UNIDAD V

	<p>CONDICIONES AMBIENTALES Y SOCIALES QUE AFECTAN LA SALUD</p> <p>5.1 Medicina del trabajo</p> <p>5.2 Riesgos y efectos en la salud</p> <p> 5.2.1 Ruido</p> <p> 5.2.2 Vibraciones</p> <p> 5.2.3 Iluminación</p> <p> 5.2.4 Temperatura</p> <p> 5.2.5 Humedad</p> <p> 5.2.6 Ventilación</p> <p> 5.2.7 Radiaciones</p> <p>5.3 Las exigencias y sus efectos en la salud</p> <p>5.4 Exigencias laborales derivadas de la organización y división técnica del trabajo</p>
<p>Estrategias de Enseñanza – Aprendizaje</p>	<p>Presentación de programas y lineamientos</p> <p>Clases.</p> <p>Asesoría a el estudiante en los diferentes temas para sesiones de debate</p> <p>Investigación documental</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Elaboración de material didáctico y presentación</p> <p>Desarrollo de prácticas en el manual en diferentes escenarios</p> <p>Elaboración del reporte de laboratorio</p> <p>Prácticas observacionales y guiadas:</p> <p>- Servicio de Alimentación Universitario SXXI :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad sanitaria de superficies en contacto con alimentos • Condiciones ambientales que afectan la salud • Infraestructura • Higiene del personal que labora manipulando alimentos <p>- Escenarios reales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipo y utensilios • Detergentes y desinfectantes • Almacenamiento y Envasado • Servicios • Control de puntos críticos • Mantenimiento y limpieza • Transporte • Control de plagas • Establecimientos escolares • Modelo de evaluación de servicios de alimentos
<p>Recursos y Materiales Empleados</p>	<p>Aula equipada (cañón, pintarrón, pintarrón inteligente, mobiliario)</p> <p>Presentaciones electrónicas.</p> <p>Biblioteca</p> <p>Material didáctico</p>

	Manual de practicas
Procedimiento de Evaluación	<p>Total 100% equivalente al 50% teórico del total de la UDI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos exámenes parciales 40% • Investigaciones de conceptos 10% • Exposiciones 10% • Evidencias de lectura 20% • Apuntes (procesados) 10% • Participación 10% <p>Total 100% equivalente al 50% práctico del total de la UDI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reportes 60% • Pre reporte 15% • Desarrollo de la practica 25%
Bibliografía	<ul style="list-style-type: none"> - Teomiro Salgado, Susana; De la Rica Aspiunza, Monica, Manual de Buenas prácticas de prevención de riesgos laborales en el sector de hostelería; bares y restaurantes, OSALAN, Instituto Vasco de seguridad y salud laborales, Editorial Upta Euskadi, España, 2016 - Bravo Martínez, Francisco, El manejo higiénico de los alimentos: Guía para la obtención del Distintivo H, Ed. Limusa, México 2009 - Armendariz Sanz, José Luis, seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos, 2009, segunda reimpresión, Ediciones Parainfo, S. A. - Sánchez Maza, Miguel, Manipulador de alimentos, Ed. Limusa, México, 2008 - Federación empresaria hotelera , gastronómica de la Republica Argentina, Procedimientos para la gestión de la calidad, seguridad e higiene de alimentos, 2006, Editorial Consejo Federal de Inversiones - Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA - Cortés Díaz, José María; Seguridad e Higiene del trabajo, Técnicas de prevención de riesgos laborales; 3era. Edición, Editorial Alfa Omega, 2002. <p>De consulta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA

	<ul style="list-style-type: none">- Guía para la autoverificación de las buenas prácticas de higiene en su establecimiento, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA
--	--