UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

"Francisco García Salinas"
Área de Ciencias de la Salud
Unidad Académica de Enfermería

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SEMESTRE
TERCER SEMESTRE

CICLO ESCOLAR
Agosto-Diciembre

UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA

"SANIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA"

Elaborado por:
Dra. en I. E. María Guadalupe Pérez Galaviz / Mtra. Verónica Ivón Trejo Guardado / Dra. en I. E. Verónica Bañuelos Melero / Dra. en I. E. Aida Margarita Rodríguez Rodríguez, / M.A.N. Laura Gisela Ramos Muñoz

Fecha de elaboración: Diciembre 2017
Última Actualización: Junio 2018

PERFIL PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN AMMFEN.

"El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutriológica a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios. Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria y otros campos transversales como: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutriología y ciencias afines…" AMMFEN (2016)

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UAZ.

Los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional … (Libro de Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

Nombre de la materia: Sanidad y Legislación en Alimentos		**Perfil docente:**
Unidad Académica: Enfermería	**Programa Académico:** Licenciatura en Nutrición	**Clave:**
Área de conocimientos en el plan de estudios: Servicios de Alimentación		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad: Si		
Ciclo semestral: Agosto – Diciembre	**Orientación: Teórica____X___Práctica_____X**	
Carácter: Obligatoria __X___ Optativa _____		
Modalidad de trabajo: Presencial __X__ Semipresencial _____ Línea_____		
Valor en créditos:		**Página web de la materia:**
Horas teoría: 2 hs/sm	**Horas Práctica:** 2 hs/sm	

Profesores que imparten la UDI: María Guadalupe Pérez Galaviz / Verónica Ivón Trejo Guardado / Verónica Bañuelos Melero / Aida Margarita Rodríguez Rodríguez / Laura Gisela Ramos Muñoz

Prerrequisitos para cursar la UDI
Haber aprobado las UDI´s:
Bromatología
Introducción a la administración

Fundamentación y descripción de la UDI:

El saneamiento de los alimentos consiste en eliminar y controlar de forma eficaz los factores que afectan a cada tipo de alimento, la preparación y, en general, toda la producción. De ahí que las unidades o establecimientos que procesan y suministran alimentos requieran de personal calificado que no sólo sea capaz de identificar, seleccionar y controlar los procedimientos, sino también que conozca las técnicas y los métodos más adecuados para evitar contaminaciones, intoxicaciones alimentarias u otro tipo de afecciones causadas por la ingestión de alimentos. Asimismo es conveniente que conozca las normas sanitarias que están formalmente reglamentadas. Con base a lo anterior se hace imprescindible enunciar los factores de contaminación que por lo general no tienen tanta difusión como los factores bioquímicos, ya que aquellos tienden a ocultarse con los factores más identificados como los microbiológicos.

Contribución al perfil de egreso y valores:

Según el Modelo Académico UAZ SXXI (2005), los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional. En ese sentido lo que abona la materia al perfil de egreso es:

- Describir la situación alimentaria detectando factores de riesgo
- Orientar a individuos o grupos para lograr cambios de conducta para mejorar la nutrición y salud, de acuerdo a su situación socioeconómica y contexto cultural.
- Diseñar estrategias para la elaboración de un proyecto para el autoempleo y de fuentes de trabajo.
- Administrar sistemas de producción alimentaria a nivel industrial, comercial incidiendo en alguna de las etapas de producción y comercialización de alimentos.
- Incidir significativamente en las situaciones alimentario-nutricional mediante acciones de prevención, promoción y atención en equipos multidisciplinarios
- Generar investigación científica disciplinar y multidisciplinar.

- Evaluar de la calidad nutrimental y sanitaria, de alimentos para promover el desarrollo de productos de consumo humano y comercialización desde una perspectiva sustentable.
- Dominio de una segunda lengua. (Inglés)

Habilidades/valores

- Pertinente en la toma de decisiones ante la problemática identificada en su campo de acción.
- Aplica el pensamiento crítico y autocrítico en su actuar profesional.
- Se desenvuelve con un liderazgo que fortalece la formación de equipos inter y multidisciplinarios con el fin de alcanzar las metas establecidas.
- Correcta comunicación oral y escrita en su lengua nativa.
- Aplicar el proceso administrativo en todas sus áreas laborales

Objetivo terminal 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.

Distribución de contenidos de la UDI

Bloque I. Organismos responsables y de legislar en materia de alimentos y normas de calidad fisicoquímicas y microbiológicas en alimentos.

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

- Nacionales
  - Normatividad
  - NOM
  - NMX
  - Proyectos de normas
  - SSA
  - Profeco
- Internacionales
  - Codex Alimentarius
  - Organismos certificadores
  - AOAC
  - FAO
  - OMS

Bloque II. Microorganismos involucrados en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Conocer el panorama epidemiológico de las ETA's. Identificar las diferentes fuentes de contaminación. Describir las generalidades de los microorganismos causantes de ETA's

- Panorama epidemiológico de las enfermedades transmitidas por alimentos
  - Concepto de brote, caso, epidemia y pandemia, endemia
- Fuentes de contaminación de alimentos

- Generalidades de microorganismos
  - Alimento potencialmente peligroso
  - Concepto de infección e intoxicación
  - Factores que influyen en el crecimiento bacteriano
- ETA's
  - Bacterias
  - Hongos
  - Virus
  - Parásitos

Bloque III. Requisitos sanitarios de los establecimientos dedicados a la elaboración y transformación de alimentos.

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, y de esta manera prevalezca la inocuidad del alimento en todo momento

- Aspectos sanitarios del personal
  - Higiene personal
  - Práctica del lavado correcto de las manos
  - Chequeos médicos periódicos
- Limpieza y desinfección de superficies
  - Concepto de mugre
  - Métodos de limpieza
  - Evaluación de la limpieza
  - Los 7 principios del análisis de riesgos y control de puntos críticos
  - Método HACCP, SSOP, programa "H", PODES, BMP, etc.
  - Puntos críticos de control en las diferentes industrias

Bloque IV. Control de plagas.

Diferenciar las plagas más frecuentes en todo establecimiento de alimentos, además de conocer los diferentes métodos de control

- Principales especies de insectos importantes en los establecimientos de alimentos
- Control de insectos
  - Control Físico
  - Control Químico
  - Control Biológico
- Principales especies de roedores importantes en los establecimientos de alimentos
  - Especies más importantes
  - Hábitat
  - Características
- Control de la fauna nociva urbana
- Plaguicidas

Bloque V. Condiciones ambientales y sociales que afectan la salud.

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

- Medicina del trabajo
- Riesgos y efectos en la salud
  - Ruido
  - Vibraciones
  - Iluminación
  - Temperatura
  - Humedad
  - Ventilación
  - Radiaciones
- Las exigencias y sus efectos en la salud
- Exigencias laborales derivadas de la organización y división técnica del trabajo

Estrategias de enseñanza:	**Estrategias de aprendizaje:**
BLOQUE 1	
Presentación de programas y lineamientos Clases. Asesoría al estudiante en los diferentes temas para sesiones de debate Investigación documental Trabajo en equipo Elaboración de material didáctico y presentación Desarrollo de prácticas en el manual en diferentes escenarios Elaboración del reporte de laboratorio	Prácticas observacionales y guiadas: - Servicio de Alimentación Universitario SXXI : • Calidad sanitaria de superficies en contacto con alimentos • Condiciones ambientales que afectan la salud • Infraestructura • Higiene del personal que labora manipulando alimentos - Escenarios reales: • 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 Tareas Investigaciones Exposiciones Portafolio

	Apuntes Mapas conceptuales Diagramas de flujo Mapa mental Cuadros sinópticos Elaboración y presentación de ppt Visitas a diferentes establecimientos donde se procese alimentos
BLOQUE 2	
Presentación de programas y lineamientos Clases. Asesoría a el estudiante en los diferentes temas para sesiones de debate Investigación documental Trabajo en equipo Elaboración de material didáctico y presentación Desarrollo de prácticas en el manual en diferentes escenarios Elaboración del reporte de laboratorio	Prácticas observacionales y guiadas: - Servicio de Alimentación Universitario SXXI : • Calidad sanitaria de superficies en contacto con alimentos • Condiciones ambientales que afectan la salud • Infraestructura • Higiene del personal que labora manipulando alimentos - Escenarios reales: • 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 Exámenes departamental Tareas Investigaciones Exposiciones Portafolio Apuntes Mapas conceptuales Diagramas de flujo Mapa mental Cuadros sinópticos Elaboración y presentación de ppt Visitas a diferentes establecimientos donde se procese alimentos

BLOQUE 3	
Presentación de programas y lineamientos Clases. Asesoría a el estudiante en los diferentes temas para sesiones de debate Investigación documental Trabajo en equipo Elaboración de material didáctico y presentación Desarrollo de prácticas en el manual en diferentes escenarios Elaboración del reporte de laboratorio	Prácticas observacionales y guiadas: - Servicio de Alimentación Universitario SXXI : • Calidad sanitaria de superficies en contacto con alimentos • Condiciones ambientales que afectan la salud • Infraestructura • Higiene del personal que labora manipulando alimentos - Escenarios reales: • 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 Tareas Investigaciones Exposiciones Portafolio Apuntes Mapas conceptuales Diagramas de flujo Mapa mental Cuadros sinópticos Elaboración y presentación de ppt Visitas a diferentes establecimientos donde se procese alimentos
BLOQUE 4	
Presentación de programas y lineamientos Clases. Asesoría a el estudiante en los diferentes temas para sesiones de debate Investigación documental Trabajo en equipo	Prácticas observacionales y guiadas: - Servicio de Alimentación Universitario SXXI : • Calidad sanitaria de superficies en contacto con alimentos • Condiciones ambientales que afectan la salud • Infraestructura • Higiene del personal que labora manipulando

Elaboración de material didáctico y presentación Desarrollo de prácticas en el manual en diferentes escenarios Elaboración del reporte de laboratorio	alimentos - Escenarios reales: • 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 Exámenes departamental Tareas Investigaciones Exposiciones Portafolio Apuntes Mapas conceptuales Diagramas de flujo Mapa mental Cuadros sinópticos Elaboración y presentación de ppt Visitas a diferentes establecimientos donde se procese alimentos

Recursos y materiales empleados:

- Aula equipada (cañón, pintarrón, pintarrón inteligente, mobiliario)
- Presentaciones electrónicas.
- Acceso a bibliografía
- Material didáctico
- Manual de practicas
- Plumones .
- Medios de cultivo
- Material de cristal
- Laboratorio
- Documentos de solicitud para visitas en escenario real
- Manuales de procedimiento del Laboratorio

Criterios de evaluación Teórico : ____50___ %		
ELEMENTOS A EVALUAR	**%**	**DESCRIPCIÓN**
Asistencia		Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Participación	**10%**	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo. Así mismo es la contribución verbal que se hace dentro del desarrollo de la clase.
Exposición	**10%**	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento e integrar el portafolio escolar. Así como le ayudara afianzar su habilidad de comunicación frente a grupo.
Portafolio	**40%**	Comprende el conjunto de evidencias de lectura, así como su procesamiento (20%), el procesamiento de sus apuntes o la manera en como procesa la información (10%), tareas que consiste en la búsqueda de conceptos o datos relevantes al tema que esáa en curso (10%). Los aprendizajes logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo.
Exámenes parciales	**40%**	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos parcialmente para otorgar una calificación numérica. Se aplicarán 2 exámenes parciales en el transcurso del semestre.

Criterios de evaluación Práctica : ___50____ %		
ELEMENTOS A EVALUAR	**%**	**DESCRIPCIÓN**

Asistencia		Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Desarrollo de la práctica	**25%**	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo.
Pre-reporte	**15%**	La investigación bibliográfica ayudará a reforzar el conocimiento.
Reporte	**60%**	Comprende el conjunto de evidencias de los aprendizajes logrados a lo largo del curso, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo. Cuestionario 25% Observaciones 10% Conclusiones 10% Evidencia fotográfica 5% Bibliografía (mínimo 2) 10%

Bibliografía
(5 años de vigencia, formato APA)

Bibliografía básica:

- 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.

- Manual de aplicación del análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA
- Guía para la autoverificación de las buenas prácticas de higiene en su establecimiento, Subsecretaría de regulación y fomento sanitario, México, D. F. SSA

Bibliografía complementaria:

- Normas Oficiales Mexicanas (NOM) relacionadas a la UDI Sanidad y legislación alimentaria.
- Normas Mexicanas (NMX) relacionadas a la UDI Sanidad y legislación alimentaria.
- Revista industria alimentaria.