**12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO (TEMÁTICO SINTETICO).**

# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
## Centro Universitario de la Costa Sur

**DEPARTAMENTOS DE ESTUDIOS TURISTICOS**

**NRC:** 102685 **CLAVE:** IA042 **Secc:** J01

## *DR. ERNESTO HERRERA ZAMORA*

**Maestría:** ***Odontología Integral de Adultos, Universidad de Barcelona, España.***
**Maestría:** ***Nutrición y Alimentación, Universidad de Barcelona, España.***
**Especialidad:** ***Ortodoncia y Ortopedia Maxilar IDAP, México D. F.***
***Diplomado Homeopatía Guadalajara, Jalisco.***

***REGLAMENTO GENERAL DE EVALUACION Y PROMOCION DE LOS ALUMNOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA***

***Art. 20 Fracción II.***

***Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso. (Derecho a examen ordinario).***

***SELECTIVA A-II HIGIENE EN EL MANEJO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA CALIDAD TURISTICA.***

***Previo: Encuadre de la materia***

***Unidad 1. La higiene y el servicio en los establecimientos que sirven alimentos y bebidas***

***GLOSARIO MEDICO UTILIZADO EN LA MATERIA***

*DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA VENTA DE ALIMENTOS CALLEJEROS*

*1er. EXAMEN PARCIAL (GLOSARIO MEDICO)*
***1.1*** *Resumen del concepto higiene*
***1.2*** *Manipulación de los alimentos*
***1.3*** *Conceptos médicos elementales (Que es, porque y para que)*
***1.4*** *Higiene y atención personal del mesero (camarero)*

*2do. EXAMEN PARCIAL. (ENFERMEDADES POR ALIMENTOS CONTAMINADOS)*
***1.5*** *Cualidades morales que deben de poseer el empleado de un restaurante*
***1.6*** *La Atención al comensal*
***1.7*** *La educación*
***1.8*** *Importancia de la higiene*

a) *Técnica de cepillado para las manos (practica) Técnica de cepillado dental (Barrido) otras, cepillado de la lengua, enjuagatorios bucales, pastas dentales, marcas etc.*

***1.9*** *Comportamiento y actitudes*

***Unidad 2.*** *Tarjeta o certificado de salud (trabajo de investigación, apoyos SSA, IMSS, ISSSTE, que es, para que sirve y quien lo debe de solicitar, normas, funciona sí o no). Que otro nombre tiene ahora.*

***2.1*** *Alimentos, como los que se reportan los más peligrosos*

***2.2*** *Los alimentos mal manejados pueden ser altamente peligrosos*

***2.3*** *Contaminación de origen bacteriano*

***2.4*** *Enfermedades transmitidas por la leche*

***Unidades 3.4.5.*** *Prevención de enfermedades contraídas por falta de higiene y sanidad. (Portadores, prevención, forma de transmisión.*

*Película "Como agua para chocolate"*

****** *Que es una célula humana, una célula animal, y vegetal presentación de dibujos. (Alumnos)*

- *Unidad fundamental de los seres vivos.*
- *Roberto Hooke, seres vivos, reproducción celular.*
- *Bacterias: Tamaño, forma, estructura, características, ciclo vital, crecimiento, temperatura, funciones.*

Las enfermedades que a continuación se enumeran, serán presentadas por maestro y alumno dándole a cada uno de sus compañeros una copia de lo expuesto así como al maestro, con las siguientes características a) Que es (nombre de la bacteria), en que consiste esta enfermedad, manifestaciones (signos y síntomas), causas, duración, contagio, prevención, medidas generales, prevención, complicaciones, apoyarse en material ilustrativo (SSA) y presentarlo en power point, cartulinas, colocar el nombre del libro, autor, edición y de que página a que página lo están copiando, ponerle números de páginas, y si es un artículo de internet colocarle la dirección electrónica y autor.

***3.1*** *Amibiasis (protozoarios)*

***3.2*** *Áscariasís (Helmintos)*

***3.3*** *Brucelosis (Bacterias)*

***3.4*** *Botulismo (Bacterias)*

***3.5*** *Diarrea del turista*

***3.6*** *Estreptococos (Bacterias)*

***3.7*** *Estafilococos (Bacterias)*

***3.8****Leptospirosis (Bacterias)*

***3.9*** *Salmunelosis (Bacterias)*

***4.0*** *Shigelosis (Bacterias)*

***4.1*** *Teniasis (Helmintos)*

***4.2*** *Tricuriasis (Helmintos)*

***4.3*** *Triquinosis (Nematodos)*

***4.4*** *Gingivitis y estomatitis*

***4.5*** *Influenza o gripe*

***4.6*** *Cólera*

***4.7*** *Fiebre tifoidea*

***4.8*** *Toxoplasmosis*

***4.9*** *Parasitosis*

***5.0*** *Tifoidea*

***5.1*** *Fiebre de malta*

***5.2*** *Cisticercosis*

***5.3*** *Gardia*
***5.4*** *Intoxicación por clostridium perfringes (bacilos)*
***5.5*** *Tuberculosis (bacilo de koch)*
***5.6*** *Infección por virus*
***5.7*** *Yersiniosis (bacterias y bacilos)*
***5.8*** *Coriomeningitis linfocítica (virus)*
***5.9*** *Capillariasis (parásitos- larvas)*
***5.10*** *Estrongiloidosis (parásitos-larvas)*
***5.11*** *Lingulitiasis (parásitos)*

*3er. EXAMEN (Temas alusivos a la Higiene)*

***Unidad 6.*** *Manejo y almacenamiento de los productos.*
***6.1*** *Normas y reglamentos para los productos congelados*
***6.2*** *Productos alimenticios congelados*
***6.3*** *Almacenamiento de frutas y verduras*
***6.4*** *Diferentes temperaturas en la refrigeración*
***6.5*** *Que debe hacerse al recibir los alimentos y bebidas del proveedor*
***6.6*** *Temperatura adecuada*

De acuerdo a los tiempos existe la posibilidad de visitas algún restaurante de la Ciudad (una paleteria, una purificadora de agua y el rastro municipal).

Durante el semestre se realizaran tres exámenes, el primero glosario médico, el segundo enfermedades producidas por falta de higiene y tercero temas alusivos a la higiene, y para presentar este último examen el alumno tendrá que entregar un artículo en inglés y en español de dos a tres cuartillas, de un tema que se relacione con la higiene, contaminación de los alimentos.

**1.-**En que consiste un botiquín de primeros auxilios, existen en los restaurantes, que es lo que contienen en su interior, existen en nuestro medio, funcionan o no en los establecimientos.

**2.-**Requisitos sanitarios mínimos indispensables para la instalación y funcionamiento de expendios ambulantes para la venta de alimentos, frutas y bebidas en el carnaval Autlán, jurisdicción sanitaria número 7 Autlán (Departamento de regulación sanitaria) apoyarse en el sector Salud SSA y Ayuntamiento Local.

**3.-** Que es una tarjeta de salud o certificado de salud. (Pequeña reseña histórica aquí en Autlán, que es?, para qué sirve?, requisitos para obtenerla, quien la debe de solicitar?, quien la proporciona?, funciona en nuestro medio?, como se le llama ahora?, la exigen los inspectores sanitarios?
En qué consisten las preguntas que se le hacen a la persona para obtener el certificado de salud, así como quien lo firma y de quien lleva el sello.

**4.-** Entrevista a un vendedor ambulante, Características:
Nombre del establecimiento, del dueño y domicilio.

A) Cuenta con tarjeta de certificado de Salud?
B) Cuántas veces ha asistido a cursos de higiene que ofrece el sector salud?
C) El agua que utiliza en su negocio es potable? Hacer una crítica constructiva de cómo se presenta el personal de este negocio, (bata, mandil, gorro).
D) Que tipos de bacteriostáticos, detergentes utilizan?
E) Elaborar una serie de 10 preguntas en cuanto a higiene del expendio.
F) Número de empleados y ver si la persona que cobra es diferente a la

que prepara los alimentos.

G) Ver si existe algún cartelón o a nuncio alusivo a la higiene (SSA).

H) Ver si hay una persona diferente a la que prepara los alimentos a la que cobra.

I) Preguntar si conoce la terminología de enfermedad, contaminación, amibiasis, áscari asís, cólera, parasitosis, cisticercosis.

J) Opinión personal del establecimiento y que pudiéramos hacer para aconsejarle al dueño de este estableciendo para mejorar en cuanto a su higiene.

**5.-** Multas que hace el sector salud cuando una persona se enferma en un Restaurante por la falta de higiene al preparar dichos alimentos.

a.- Norma oficial mexicana.

b.- Disposiciones sanitarias.

c.- Secretaría de Salud (Depto. de Bienes y servicios, acta de verificación del establecimiento.

**6.-** Exámenes de laboratorio, en que consiste esto: quien lo solicita, quien lo proporciona, puede ser a través de, características físicas, serología, heces fecales, química en general, apoyarse en un laboratorio y libros, acudir algún laboratorio de análisis clínicos en nuestro medio. Para este tema debemos de contar con un exponente químico fármaco biólogo.

**7.-** La leche "La ordeña" medio de transporte, almacenamiento, estandarización, homogenización, pasteurización, ultra pasteurización, embasamiento, calidad de control, medio ambiente, materias prima, rutina de ordeña, y marcas de leche más vendidas en nuestro medio y ¿cuál es la leche que más se vende?, Esteban de Essesarte pagina 73-81.

**8.-** Programa "H" manejo higiénico de alimentos y bebidas, en que consiste este programa?, distintivo "H" como se obtiene?, quien lo debe de solicitar?, requisitos para obtenerla, existen en nuestro medio negocios que lo tienen?

**9.-** Decálogo de la mujer saludable, analizar detenidamente este mensaje de este texto que proporciono el sector salud, ampliarlo con un sentido de salud dado que la persona cuando es saludable, no conoce lo que es la enfermedad.

**10.-** Decálogo de buenas prácticas de higiene en la venta de alimentos callejeros.

**11.-** Accidentes que más ocurren en los establecimientos de comestibles y su prevención.

**12.-** Presentar un cartel de un negocio (restaurante) recomendaciones para beneficio de un cliente (limpieza, atención, profesionalismo), en teoría esto es lo que se hace, en práctica deja mucho que desear de esto. Apoyarse en biblioteca, folletos de ISSSTE, IMSS Y SSA, e ir a los establecimientos aquí en Autlán para ver si existe este cartel. *(Avisos para hacer un volante, autor Esteban de Esessarte).*

**13.-** Fauna transmisora (moscas, cucarachas, ratas y otros insectos) como nacen, como viven, como nos afectan a los seres humanos y cómo podemos combatirlas.
Ratón doméstico, rata de tejados, venenos y cebos, medidas de prevención, otros insectos que afectan a los alimentos, medidas generales contra estas plagas, de qué manera nos perjudican y dar algunos ejemplos. (Esteban de Essesarte)

**14.-** Higiene en la cocina (condiciones de los locales, características materiales), ingeniería sanitaria de Esteban Essesarte.

a.- Materiales de los suelos, techos, paredes.

b.- Ventilación (natural, artificial)

c.- Ventanas (fierro, aluminio, madera, otros)

d.- No a la entrada de animales.

e.- Los locales deben de tener agua corriente, potable, fría y caliente.
f.- Drenaje características (barro, cemento, pvc, otros).
g.- W.C. aislado0s de la cocina y comedor colores sugeridos en estas áreas esencialmente para saber cuándo están sucios, pintura (aceite, agua).
h.- Almacén adecuado, características de las mesas, desarmables, lisas, Inoxidables.
i.- Lavabo para los trastes de dos o tres tinas, de aluminio de acero, de cemento, otros.
j.- Las máquinas que se utilizan en cocina deben de tener acceso a la limpieza y que se pueden desmontar y armar de una manera sencilla y práctica.
k -Normas de limpieza en pisos y suelos detergentes, los más usados,

Características.

**15.-** ¿Que es la verificación sanitaria, en que consiste, quien la realiza, que sector, requisitos, sanciones, actas, testigos (SSA), se lleva a cabo en nuestro medio?

**16.-** ¿Que es la Halitosis? Causas, olores intra bucales, tratamiento, que son las enfermedades gingivales y periodontales.

**17-** Servicios sanitarios: drenaje, almacenamiento y alojamiento de basuras.

**18-** La misión del departamento de alimentos y bebidas, diagnóstico del sistema actual en el sector de alimentos y bebidas, justificación de la obra.

**19-** Que es una bacteria, composición química, características, funciones y tipos.

**20-** Como cuidar nuestra salud, manejo adecuado de los excrementos.

A) El excremento es uno de los desechos más peligrosos y una de las principales causas de las diarreas.
B) Que pasa cuando se defeca en el suelo, que hace el sol, el aire, el aire contamina y ensucia alimentos y agua de beber.

**21-** En qué consisten los filtros de agua potable para casa habitación (cocina) funciones, materiales, costo, mantenimiento, porcentaje de la población que lo tiene tanto por ciento.

**22.-** Que es una contaminación cruzada, que pasa, que se altera, poner algunos ejemplos.

**23.-** Los tinacos materiales que existen, marcas, los más utilizados, contaminación.

**24.-** Preparación y servicios de Alimentos, Esteban de Essesarte páginas 125-130.

**25.-** Intoxicación por alimentos, prevención “Hacer un mapa conceptual” (Esteban de Essesarte).

**26.-** ¿Que es agua potable? Características, contaminación, enfermedades, Composición química.

**27.-** Ejemplos de errores cometidos en el manejo del hielo, productos lácteos, queso, crema, mantequilla, otros tipos de leche, higiene en la carne (sacrificio), higiene en el pescado. Libro de Higiene de Alimentos y Bebidas de Esteban Essesarte Gómez Pág. 73-93.

**28.-** Resumen de la norma oficial mexicana 093.diario oficial, secretaria de salud, autor Bravo Mtz.

**29. –** Vínculos de transmisión de enfermedades:

a) Tierra
b) aire
c) Agua Contaminada
d) Basura
e) Alimentos crudos
f) utensilios trapos
g) el ser humano.

Autor Bravo Martínez pág. 14-18

**30.-**Contra quien peleamos bacterias, parásitos, virus, hongos. Autor Bravo Martínez. Pág. 48-55

**31.-** ¿Qué es el CHOA, como se reproducen

**32.-** ¿Qué es el rastro, funcionamiento, instalaciones, personal, realmente existe higiene en este tipo de establecimientos? (Aquí se elaborara un artículo para publicarlo en un periódico local, la voz de la Costa)

**33.-** ¿Qué es la comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios?

**34.-** ¿La higiene en el manejo de alimentos y bebidas para la calidad turística?

**DR. ERNESTO HERRERA ZAMORA**

Allende #153, Autlán JAL.
TEL: 38-2-29-63
Cel. 044 317 38 810 97
Email: drernestoherrerazamora@hotmail.com