## 1. Datos de identificación del curso

| | | |
|---|---|---|
| **Denominación:** Manejo Higiénico de Alimentos | **Tipo: Curso-Taller** | **Nivel**: Licenciatura |
| **Área de formación:**<br>Básica Particular Obligatoria | **Modalidad:**<br>Mixta En línea Presencial **X** | |
| **Horas de trabajo del alumno:**<br>**T = 40 P = 40 HT = 80** | **Total de créditos: 8** | **Clave del curso:** IK590 |
| **Nombre de quien elaboró:**<br>Dr. Ricardo Alaniz de la O<br>L.N. Nuria Del Mar Aceves Esquivias<br>Mtra. Bárbara Barbaro De Martin Pinter<br>Dra. Elisa Cabrera Díaz | | **Fecha de actualización:**<br>**Febrero, 2018** |

## 2. Términos de referencia[1]

Aplicar los principios de inocuidad alimentaria en la manipulación de los alimentos durante su preparación.

## 3. DESCRIPCIÓN

**Descripción del curso**[2]

En el presente curso se proporcionan conocimientos, herramientas y técnicas para garantizar la correcta aplicación de los principios de inocuidad alimentaria en la manipulación de los alimentos durante su preparación.

**Temas generales**[3]

- Fuentes y mecanismos que operan en la contaminación de los alimentos.
- Normatividad para establecimientos de preparación y servicio de alimentos
- Buenas prácticas de higienes en establecimientos de preparación y servicio de alimentos
  - Infraestructura sanitaria requerida para producir, procesar, almacenar y comercializar alimentos,
  - Prácticas y procedimientos higiénicos que debe emplear el manipulador de alimentos.
  - Control de la fauna nociva y la disposición correcta de los residuos y desechos.
  - Procesos empleados en la descontaminación de los alimentos.
  - Métodos empleados en la conservación correcta de los alimentos.
- Esquemas de certificación de Buenas prácticas de higiene (BPH) o de manejo higiénico de alimentos

**Recursos de Evaluación**

| Instrumentos/productos | Ponderación |
|---|---|
| Participación en actividades grupales: discusión de artículos, foros, debates, etc. | 20% |
| Tareas y Presentaciones (infografías, diaporamas, videos etc.) | 40% |

[1] Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

[2] Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

[3] Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.

| | |
|---|---|
| Realización de Prácticas de laboratorio y reporte | 20% |
| **Cuestionarios** | **20%** |

**4. Bibliografía y recursos de aprendizaje**

| Autor(es) | Título | Editorial | Año | URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso) |
|---|---|---|---|---|
| COFEPRIS-SECRETARÍA DE SALUD | Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas | | 2016 | https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168390/Guia_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos.pdf |
| M. del Carmen Martínez Calderón. | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | Editorial Síntesis. MAR | 2012 | Biblioteca CUCEA 641.302 |
| Bravo Martínez. | - El manejo higiénico de los alimentos acorde con la NOM-251-SSA1 2010 | México, D.F. Editorial Limusa, S.A de C.V. 2012 reimpresión ©2013 | 2013 | Biblioteca CUCBA 641.4122 |
| FARBER.J.M. AND TODD,C.D. | SAFE HANDLING OF FOODS. | MARCEL DEKKER INC. | 2000 | |
| SECRETARÍA DE ECONOMÍA | **NMX-F-618-NORMEX-2006** ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS. | DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN | 2006 | |
| O. LYNN DENISTON AND WILLIAM W. WELCH | EVALUATION OF PERFORMANCE OF A FOOD SANITATION PROGRAM | Journal of Milk and Food Technology Apr 1969, Vol. 32, No. 4 (April 1969) pp. 115-121 | 1969 | JOURNAL OF FOOD PROTECTION http://jfoodprotection.org/doi/pdf/10.4315/0022-2747-32.4.115 |
| | | | | |