

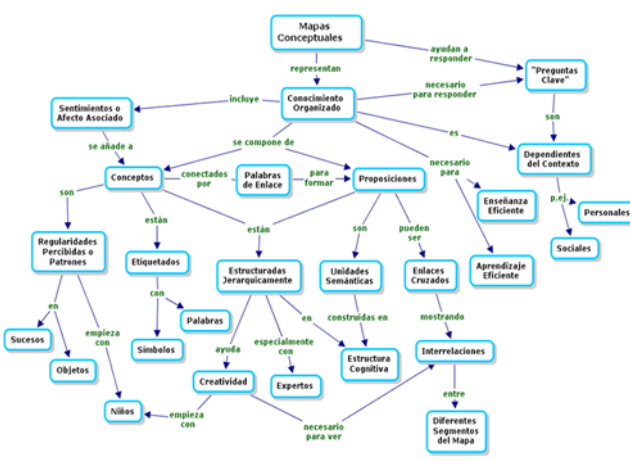

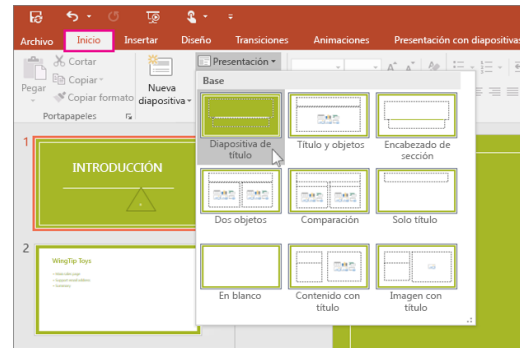


<div><div><div>EDUCACIÓN</div><div>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA</div></div><div></div><div>Planeación didáctica del docente en línea</div></div> <div>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA</div> <div>Asignatura: Higiene y calidad alimentaria</div>																												
Competencia general de la asignatura: Esta asignatura tiene como finalidad que el estudiante se apegue a los procedimientos y a las normativas específicas, que, en conjunto, generen en el alimento condiciones diferentes para su consumo o conservación; además de conocer el papel que juega el personal que interviene con el manejo sanitario de los alimentos, e identificar los aspectos sanitarios y normativos relacionados con el manejo de alimentos.																												
Unidad 2. Condiciones higiénicas-sanitarias de los alimentos																												
Competencia específica: Analiza los métodos de la conservación de los alimentos y las condiciones higiénicas-sanitarias de los servicios de alimentos, revisando sus características, para asegurar la inocuidad de los alimentos.																												
Logros: <ul style="list-style-type: none">Identifica los principios de higiene y calidad alimentaria.Reconoce los factores que alteran los alimentosAnaliza los elementos de la gestión y aseguramiento de calidad alimentaria																												
Contenido	Unidad 2. Condiciones higiénicas-sanitarias de los alimentos 2.1 Conservación de los alimentos 2.1.1 Objetivo de la conservación de alimentos 2.1.2 Principios generales sobre la conservación de los alimentos 2.2 Métodos de la conservación 2.3 Condiciones higiénicas-sanitarias en los servicios de alimentos 2.3.1 En el diseño de los servicios de alimentos 2.3.2 En la construcción de alimentos 2.3.3 En los equipos de procesos de alimentos 2.3.4 Higiene de los responsables de la recepción, manipulación, preparación y distribución de alimentos 2.3.5 Limpieza, desinfección y control de plagas en el proceso de elaboración de alimentos 2.4 Control higiénico-sanitarios de los servicios de alimentos																											
Secuencia del trabajo	1. Leer contenido de Unidad 2. 2. Revisar la planeación de actividades de la Unidad 2. 3. Participar en el Foro. “¿Por qué se deterioran los alimentos?” 4. Realizar la tarea. “Principios y métodos de conservación de alimentos” 5. Elaborar y enviar la evidencia de aprendizaje de la Unidad 2. “Condiciones higiénicas sanitarias” 6. Participar en el Foro de Autorreflexiones.																											
ACTIVIDADES	INDICACIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN																										
Foro. ¿Por qué se deterioran los alimentos?	Introducción: La conservación de alimentos es el conjunto de procedimientos y recursos para almacenar, preparar, envasar o ambos, para evitar su descomposición y prolongar su vida útil. Al mantener, todo lo posible, sus características organolépticas y aporte nutricio, o sea, mantenerlos cerca de su estado de frescura original por más tiempo, la conservación evita enfermedades e intoxicaciones por deterioro y reduce el desperdicio. Hernández R. Martínez S., & Martínez J. (2005). Con esta actividad, el estudiante aprenderá a identificar los factores intrínsecos y extrínsecos del deterioro de los alimentos y cómo alargar su vida útil, mediante la elaboración de un mapa conceptual, que le permitirá sintetizar información. Indicaciones: <ul style="list-style-type: none">✓ Para esta actividad deberás elegir, un grupo de alimentos que compartan características en común, estos pueden ser:✓ Lácteos✓ Cárnicos✓ Frutas y Verduras✓ Cereales o Semillas 2.- Responde a la siguiente pregunta: ¿De qué forma influyen los factores intrínsecos y extrínsecos de un alimento en su deterioro? Responde la pregunta detonadora de modo que elabores un mapa conceptual con el mayor detalle posible, tu mapa deberá incluir toda la cadena de eventos de suceden desde la obtención primaria hasta el almacenaje para su consumo final. 3.- Incluye una conclusión de tu propia autoría bien argumentada con un mínimo de dos párrafos de 5 renglones, cada uno. 4.- Retroalimenta a uno de tus compañeros complementando su respuesta puedes incluir material de apoyo o bien información de algún autor el cual deberás respaldar con una cita o referencia en el sistema APA.	Fecha límite de entrega: 9 de Agosto de 2024																										
		<table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td rowspan="6">Dominio del tema</td><td>Participa expresando un conocimiento amplio sobre factores intrínsecos y extrínsecos de los alimentos y su deterioro, documenta los siguientes aspectos:</td><td></td></tr><tr><td>Exposición al aire</td><td>10%</td></tr><tr><td>Exposición a la luz y a la temperatura</td><td>10%</td></tr><tr><td>Exposición a la humedad</td><td>10%</td></tr><tr><td>Actividad en agua y microorganismos</td><td>10%</td></tr><tr><td>Intercambio gaseoso</td><td>10%</td></tr><tr><td>Atención a las instrucciones</td><td>Realiza un mapa conceptual con información precisa y puntual respecto a los valores físicos químicos de los alimentos</td><td>40%</td></tr><tr><td>Calidad de la retroalimentación</td><td>Retroalimenta a uno de sus compañeros(as), con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los elementos siguientes: -1) Saludo inicial 2) Aportación 3) Despedida -Aporta información nueva y puntos a reflexionar. -Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</td><td>10%</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100%</td></tr></table>		Criterios	Descripción	Puntaje	Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre factores intrínsecos y extrínsecos de los alimentos y su deterioro, documenta los siguientes aspectos:		Exposición al aire	10%	Exposición a la luz y a la temperatura	10%	Exposición a la humedad	10%	Actividad en agua y microorganismos	10%	Intercambio gaseoso	10%	Atención a las instrucciones	Realiza un mapa conceptual con información precisa y puntual respecto a los valores físicos químicos de los alimentos	40%	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a uno de sus compañeros(as), con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los elementos siguientes: -1) Saludo inicial 2) Aportación 3) Despedida -Aporta información nueva y puntos a reflexionar. -Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.	10%	Total		100%
		Criterios	Descripción	Puntaje																								
		Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre factores intrínsecos y extrínsecos de los alimentos y su deterioro, documenta los siguientes aspectos:																									
			Exposición al aire	10%																								
			Exposición a la luz y a la temperatura	10%																								
			Exposición a la humedad	10%																								
			Actividad en agua y microorganismos	10%																								
			Intercambio gaseoso	10%																								
		Atención a las instrucciones	Realiza un mapa conceptual con información precisa y puntual respecto a los valores físicos químicos de los alimentos	40%																								
Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a uno de sus compañeros(as), con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los elementos siguientes: -1) Saludo inicial 2) Aportación 3) Despedida -Aporta información nueva y puntos a reflexionar. -Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.	10%																										
Total		100%																										
Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total , si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia. Adjunta la liga a la aplicación donde realizaste tu trabajo para comprobar la autoría de este.																												

	<p>Material de apoyo:</p> <ul style="list-style-type: none">http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2003/8509.pdfhttp://www.juntadeandalucia.es/empleo/recursos2/material_didactico/especialidades/materialdidactico_manipulacion_alimentos/PDF/Manual_Comun.pdfhttps://bivir.uacj.mx/Reserva/Documentos/rva200589.pdf  <p>Consideraciones:</p> <p>Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso. Participa oportunamente en las discusiones y sus intervenciones están relacionadas directamente con el tema de discusión y la coherencia con las aportaciones de los otros compañeros.</p> <p>Seguimiento de la línea de discusión. Aporta nuevas ideas a la discusión y establece conexiones con profundidad y detalle, por lo que sus intervenciones claramente se relacionan con las ideas expuestas previamente.</p> <p>Precisión de opiniones. Aporta citas textuales y se refleja lo propio de lo citado. Cita las ideas de los compañeros.</p> <p>Da información sustancial sobre el tema.</p> <p>De las Intervenciones. Las aportaciones son breves y precisas, predomina el contenido más que la cantidad y en cada intervención profundiza en el tema de discusión</p>																
<p>Actividad 2. “Principios y métodos de conservación de alimentos”</p>	<p>Introducción:</p> <p>Uno de los aspectos principales para la conservación de alimentos deriva a partir de la necesidad de aumentar la seguridad de los alimentos, aunada a la demanda de los consumidores de estos, bajo la premisa que deben ser más “naturales”, más “frescos”, con menor tratamiento tecnológico, mejor calidad nutricional y con una vida útil relativamente larga, con la intervención de algunas de las técnicas de conservación que se utilizan tradicionalmente, pero con la posibilidad de que progresivamente surjan nuevas tecnologías que permitan alimentos de calidad. (UNADM 2021).</p> <p>Con esta actividad, el estudiante aprenderá los principios y técnicas de conservación, valorando los diferentes aspectos que intervienen a la hora de aplicar un método de conservación en los alimentos, elaboración de un cuadro sinóptico – también conocido como mapa sinóptico, y diagrama o esquema de llaves – es una forma visual de resumir y organizar ideas en temas, subtemas y conceptos. Esta herramienta sirve para identificar la información más importante de un texto, y así, comprenderlo mejor.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>1.Lee el programa desarrollado correspondiente a la Unidad 2 de este curso;</p> <p>2. Elabora un cuadro sinóptico en el que integres los siguientes conceptos, conservación por:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Refrigeración✓ Congelación✓ Ultracongelación✓ Escaldado o ebullición✓ Esterilización✓ Pasteurización✓ Deshidratación✓ Desecado <p>3. Después de realizar el mapa mental contesta las siguientes preguntas:</p> <p>¿Cuál es el mejor método de conservación para alimentos perecederos? ¿Por qué?</p> <p>¿Qué son los emulsionantes?</p> <p>¿Qué son los edulcorantes?</p> <p>4. Elabora una conclusión del tema y que sea de tu propia autoría con extensión mínima de media cuartilla.</p> <p>5. Envía tu documento a la sección correspondiente con la siguiente nomenclatura: SSA_U2_A2_XXYZ, sustituye las XX por las dos primeras letras de tu primer nombre, la Y por la inicial de tu apellido paterno, y la Z por la inicial de tu apellido materno.</p>	<p>Fecha límite de entrega: 14 de Agosto de 2024</p> <table><thead><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr></thead><tbody><tr><td>Búsqueda, selección y análisis de Información</td><td>Además de revisar la información proporcionada hace búsquedas de información, incluye por lo menos 4 citas textuales en formato APA de 4 diferentes autores.</td><td>10</td></tr><tr><td>Elaboración del cuadro sinóptico</td><td>Realiza un cuadro sinóptico en donde hace referencia a la Conservación por: Refrigeración Congelación Ultracongelación Escaldado o ebullición Esterilización Pasteurización Deshidratación Desecado</td><td>10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%</td></tr><tr><td>Conclusión</td><td>Elabora una conclusión de manera clara, argumentada y con información de su propia autoría. Con extensión mínima de media cuartilla</td><td>10</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100</td></tr></tbody></table> <p>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia. Adjunta la liga a la aplicación donde realizaste tu trabajo para comprobar la autoría de este.</p>	Criterios	Descripción	Puntaje	Búsqueda, selección y análisis de Información	Además de revisar la información proporcionada hace búsquedas de información, incluye por lo menos 4 citas textuales en formato APA de 4 diferentes autores.	10	Elaboración del cuadro sinóptico	Realiza un cuadro sinóptico en donde hace referencia a la Conservación por: Refrigeración Congelación Ultracongelación Escaldado o ebullición Esterilización Pasteurización Deshidratación Desecado	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	Conclusión	Elabora una conclusión de manera clara, argumentada y con información de su propia autoría. Con extensión mínima de media cuartilla	10	Total		100
Criterios	Descripción	Puntaje															
Búsqueda, selección y análisis de Información	Además de revisar la información proporcionada hace búsquedas de información, incluye por lo menos 4 citas textuales en formato APA de 4 diferentes autores.	10															
Elaboración del cuadro sinóptico	Realiza un cuadro sinóptico en donde hace referencia a la Conservación por: Refrigeración Congelación Ultracongelación Escaldado o ebullición Esterilización Pasteurización Deshidratación Desecado	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%															
Conclusión	Elabora una conclusión de manera clara, argumentada y con información de su propia autoría. Con extensión mínima de media cuartilla	10															
Total		100															

	<p>Material de apoyo:</p> <ul style="list-style-type: none">https://www.youtube.com/watch?v=e9dapceyDV8https://www.youtube.com/watch?v=OSrI2TMKqIEhttps://www.unnoba.edu.ar/wp-content/uploads/2020/05/04_Alimentaci%C3%B3n-saludable-clase-15-M%C3%A9todos-conservaci%C3%B3n-de-alimentos.pdfhttps://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/423/vol22_conservar_alimentos_op.pdf;jsessionid=86672DA0CA08BD386B5473FB404C3EFE?sequence=13 																															
<p>Evidencia de aprendizaje. Condiciones higiénicas sanitarias</p>	<p>Introducción:</p> <p>El propósito de esta actividad es identificar la interacción de condiciones higiénicas sanitarias de los alimentos en sus diferentes fases: selección, compra, transporte, almacenaje, preparación y servicio en relación con las normas NMX-605-NORMEX- 2018 Y NOM-251- SSA- 2009 (5 citas en formato APA de ambas normas), aplicándolo a un establecimiento de servicio de alimentos, a continuación, se presenta el análisis del caso del restaurante “La flor de Oaxaca”.</p> <p>Con esta actividad el estudiante aprenderá la normativa vigente en materia de alimentación en sus diferentes fases, desde la planeación hasta el consumo final de los alimentos en establecimientos comerciales.</p> <p>La presentación de PowerPoint sirve para transmitir un mensaje o una historia, se desglosa en diapositivas. Considere cada diapositiva como un lienzo en blanco para las imágenes y palabras que le ayudarán a explicar la historia.</p> <p>Estudio de caso</p> <p>En el restaurante la merma de alimentos alcanza en promedio 40 gramos por plato servido. El costo de la energía eléctrica llega a un promedio de \$15 mil pesos por mes en el restaurante, se cuenta con varios equipos de refrigeración descompuestos y otros que no alcanzan a mantener su temperatura constante, se observa que dentro de los refrigeradores hay materia prima descompuesta, solo se cuenta con una tarja de dos tiempos que se utiliza para todas las operaciones, los productos químicos no cuentan con etiqueta alguna, se observa que materias primas secas se guardan en bolsas junto con los productos químicos en el mismo estante, de los 15 empleados del establecimiento solo dos han recibido capacitación, la cocina no cuenta con campana extractora, se observan varias grietas en el techo y en los pisos tanto del salón como en el área de preparación, los sábados y domingos se vende comida típica mexicana y se contrata personal extra para el servicio en mesa, los utensilios son reutilizados para diferentes labores, al interior de la cocina hay presencia de fauna nociva, los trabajadores no cuentan con servicio de vestidores y llegan con el uniforme desde sus casas, la materia prima se compra en el mercado local se encuentra dos cuartos del establecimiento, el agua para los comensales se prepara con agua de llave, las estufas se observan llenas cochambre y no hay extintores, no observan termómetros en ninguna área, no hay protecciones ni ningún dispositivo que impida la entrada de fauna nociva por ventanas, los cocineros mencionan que la compra es directa en el mercado y que desconocen los criterios para selección de mercancía.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Una vez que leíste el estudio de caso, elabora una presentación electrónica (PowerPoint) en la que expliques en qué consiste cada apartado desde el inicio de la secuencia productiva y qué solución propondrías con base en la normativa mencionada.Tu presentación deberá contener:<ul style="list-style-type: none">Instalaciones (Relación al cumplimiento de la normativa vigente)Programa de mantenimiento y limpiezaCondiciones de almacenaje (seco y frío) del lugarCondiciones de preparación (medidas generales)Control de plagas	<p>Fecha límite de entrega: 19 de Agosto de 2024</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Resolución del caso</td><td>Elabora una presentación de PowerPoint en la que explica desde el inicio de la secuencia productiva las medidas a tomar para corregir las deficiencias que se presentan en el Estudio de caso, tomando como referencias las normas NMX-605- NORMEX- 2018 Y NOM-251- SSA- 2009 (5 citas en formato APA de ambas normas).</td><td>30%</td></tr><tr><td></td><td>Programa de mantenimiento y limpieza</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Condiciones de almacenaje (seco y frío) del lugar</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Condiciones de preparación (medidas generales)</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Control de plagas</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Personal</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Capacitación</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Condiciones de servicio o distribución.</td><td>10%</td></tr><tr><td></td><td>Total</td><td>100</td></tr></table> <p>Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con 10 puntos máximo, sobre el promedio total, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia. Adjunta la liga a la aplicación donde realizaste tu trabajo para comprobar la autoría de este.</p>	Criterios	Descripción	Puntaje	Resolución del caso	Elabora una presentación de PowerPoint en la que explica desde el inicio de la secuencia productiva las medidas a tomar para corregir las deficiencias que se presentan en el Estudio de caso, tomando como referencias las normas NMX-605- NORMEX- 2018 Y NOM-251- SSA- 2009 (5 citas en formato APA de ambas normas).	30%		Programa de mantenimiento y limpieza	10%		Condiciones de almacenaje (seco y frío) del lugar	10%		Condiciones de preparación (medidas generales)	10%		Control de plagas	10%		Personal	10%		Capacitación	10%		Condiciones de servicio o distribución.	10%		Total	100
Criterios	Descripción	Puntaje																														
Resolución del caso	Elabora una presentación de PowerPoint en la que explica desde el inicio de la secuencia productiva las medidas a tomar para corregir las deficiencias que se presentan en el Estudio de caso, tomando como referencias las normas NMX-605- NORMEX- 2018 Y NOM-251- SSA- 2009 (5 citas en formato APA de ambas normas).	30%																														
	Programa de mantenimiento y limpieza	10%																														
	Condiciones de almacenaje (seco y frío) del lugar	10%																														
	Condiciones de preparación (medidas generales)	10%																														
	Control de plagas	10%																														
	Personal	10%																														
	Capacitación	10%																														
	Condiciones de servicio o distribución.	10%																														
	Total	100																														

4. **Tu presentación deberá incluir: Mínimo 20 diapositivas**, Bibliografía consultada, Citas en formato APA.
5. No olvides revisar la rúbrica de evaluación para esta actividad para así identificar los parámetros a evaluar.
6. Para nombrar tu archivo deberás usar la siguiente nomenclatura: SSA_U2_EA_XXYZ En donde deberán sustituir las XX por las dos primeras letras de tu primer nombre; la Y por la inicial de tu apellido paterno y la Z por la inicial de tu apellido materno



- <https://www.youtube.com/watch?v=kktStLNE4I>
- <https://www.youtube.com/watch?v=HJ0MGgET7Mc>
- <https://www.youtube.com/watch?v=IdnNoMktOzw>

Introducción: El objetivo de la autorreflexión es la interiorización para que tomes conciencia de tu proceso de aprendizaje y logres identificarlos, monitorearlos, para regularlos y favorecer el desarrollo de la habilidad autorreflexiva que enriquece tu formación contribuyendo a tu crecimiento como ser humano.

1. Realiza un mapa mental con todas las disposiciones que debe de cumplir un servicio de alimentación.
 - Instalaciones (Relación al cumplimiento de la normativa vigente)
 - Programa de mantenimiento y limpieza
 - Condiciones de almacenaje (seco y frío) del lugar
 - Condiciones de preparación (medidas generales)
 - Control de plagas
 - Personal
 - Capacitación
 - Condiciones de servicio o distribución.
2. Responde al siguiente cuestionamiento, ¿Cuáles son las disposiciones que deben de cumplir Las áreas de servicio y comedor?
3. Redacta una conclusión sobre como aplicarías los temas de esta unidad a tu contexto profesional si trabajarás en un hospital (Mínimo una cuartilla)
4. Elabora una segunda conclusión sobre el aprendizaje adquirido en esta asignatura.
5. La reflexión y la conclusión deben ser de tu autoría
6. Incluye caratula con datos y no olvides las fuentes de consulta

Siempre realiza entregas oportunas, de acuerdo con el calendario de entregas.



7. Guarda el documento de Word, súbelo en el área indicada con la siguiente nomenclatura:
SSA_U2_ATR_XXYZ, sustituye las XX por las dos primeras

Criterios	Descripción	Puntaje
Elaboración del mapa mental	Realiza un mapa mental con los siguientes rubros:	
	Instalaciones (Relación al cumplimiento de la normativa vigente NOM 251 Y NMX 605)	20%
	Condiciones de almacenaje (seco y frío) del lugar	10%
	Programa de mantenimiento y limpieza	10%
	Condiciones de preparación (medidas generales)	20%
	Control de plagas	10%
	Personal	10%
	Capacitación	10%
	Condiciones de servicio o distribución.	10%
	Total	100

Nota importante: Esta actividad se sancionará hasta con **10 puntos máximo, sobre el promedio total**, si no cumple con los criterios considerados en el encuadre del curso, mismos que podrás verificar en la sección general de avisos de esta materia. Adjunta la liga a la aplicación donde realizaste tu trabajo para comprobar la autoría de este.

	letras de tu primer nombre, la Y por la inicial de tu apellido paterno, y la Z por la inicial de tu apellido materno	
--	--	--