

<div><div><div>UnADM</div><div>Universidad Abierta y a Distancia de México</div></div><div>Planeación didáctica del docente en línea</div><div>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA</div><div>Asignatura: HIGIENE Y CALIDAD ALIMENTARIA</div></div>																																															
Competencia general de la asignatura: Analiza la calidad y los parámetros higiénicos-sanitarios revisando la normatividad vigente que regula su operación para identificar las buenas prácticas en el manejo y la preparación de los alimentos																																															
Unidad 1. Fundamentos de Higiene y Calidad Alimentaria																																															
Competencia específica: Identifica los fundamentos de higiene y calidad alimentaria reconociendo sus propiedades para analizar los factores que alteran los alimentos e identificar la gestión para asegurar la calidad de los mismos. Logros <ul style="list-style-type: none">Reconoce los principios de higiene y calidad alimentariaAnaliza los factores que alteran los alimentosDistingue los elementos de la gestión y aseguramiento de calidad alimentaria																																															
Contenido	1.1 Fundamentos de la higiene de los alimentos 1.2 Factores que alteran los alimentos 1.3. Relación de la higiene de los alimentos con otras ciencias 1.4 Fundamentos de calidad alimentaria 1.5 Atributos de la calidad 1.6 Gestión y aseguramiento de la calidad 1.7 Calidad en los servicios de alimentos																																														
Secuencia del trabajo	1. Leer contenido de unidad 1 2. Revisar la planeación docente de la unidad 3. Entrar al Foro de Dudas, en su caso 4. Revisar materiales y recursos 5. Participar en los Foros 6. Elaborar y enviar Actividad 1. 7. Elaborar y enviar Actividad 2. 8. Elaborar y enviar Evidencia de aprendizaje 9. Elaborar y enviar Autorreflexiones U1																																														
ACTIVIDADES	INDICACIONES y RECURSOS DE APOYO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN																																													
Actividad 1. Foro. Principios de Higiene y Calidad	Como nutriólogo es un deber el evaluar y supervisar la calidad de alimentos, sobre todo cuando estamos a cargo de un servicio de alimentación, a nivel de preparación de alimentos para garantizar la inocuidad de los mismos y prevenir enfermedades ocasionadas. Esta actividad tiene la finalidad de reconocer los principios de higiene y calidad alimentaria. Instrucciones: <div><div>1. Revisa el material disponible en plataforma de la Unidad 1, con especial atención en el Tema 1.1 Fundamentos de la higiene de alimentos.</div><div>2. Consulta el Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, elaborado por la Organización Panamericana de la Salud, disponible en la siguiente liga: https://www.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf</div><div>3. Identifica en tu lugar de residencia alguna fonda de comida cercana a tu domicilio, donde evalúes por medio de la observación las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos:</div><div>4. Elabora un cuadro desarrollador donde ubiques el problema real o potencial observado (Clave) en la primera columna, realices su descripción en la segunda columna y propongas una solución en la tercera columna, como se muestra en el ejemplo:</div></div> <table><tr><td>Área (problemática)</td><td>Descripción</td><td>Solución</td></tr><tr><td>Paredes y pisos</td><td></td><td></td></tr><tr><td>tarja de lavado (exclusiva para manos)</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Tarjas de preparación</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Utensilios</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Control de fauna nociva</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Medidas de higiene</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Equipos de refrigeración</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Manejo de basura</td><td></td><td></td></tr></table> <div><div>5. Ingresa y participa en el foro compartiendo tu cuadro concentrador expresando un conocimiento amplio sobre el tema.</div><div>6. Retroalimenta a dos de tus compañeros(as), de manera clara, asertiva y respetuosa. La retroalimentación debe aportar información nueva y</div></div>	Área (problemática)	Descripción	Solución	Paredes y pisos			tarja de lavado (exclusiva para manos)			Tarjas de preparación			Utensilios			Control de fauna nociva			Medidas de higiene			Equipos de refrigeración			Manejo de basura			Fecha límite de entrega: 19 de Julio Criterios de evaluación <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Dominio del tema</td><td>Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.</td><td>30%</td></tr><tr><td>Atención a las instrucciones</td><td>Realiza el cuadro comparativo de acuerdo a los elementos solicitados</td><td>30%</td></tr><tr><td>Calidad de la retroalimentación</td><td>Retroalimenta a dos 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. -Con participaciones claras, muestra apertura a nuevos comentarios, evita prejuicios y es asertivo(a).</td><td>30%</td></tr><tr><td>Intervenciones oportunas</td><td>Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.</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 el tema con ideas claras y estructuradas.	30%	Atención a las instrucciones	Realiza el cuadro comparativo de acuerdo a los elementos solicitados	30%	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a dos 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. -Con participaciones claras, muestra apertura a nuevos comentarios, evita prejuicios y es asertivo(a).	30%	Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.	10%	Total		100%
Área (problemática)	Descripción	Solución																																													
Paredes y pisos																																															
tarja de lavado (exclusiva para manos)																																															
Tarjas de preparación																																															
Utensilios																																															
Control de fauna nociva																																															
Medidas de higiene																																															
Equipos de refrigeración																																															
Manejo de basura																																															
Criterios	Descripción	Puntaje																																													
Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.	30%																																													
Atención a las instrucciones	Realiza el cuadro comparativo de acuerdo a los elementos solicitados	30%																																													
Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta a dos 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. -Con participaciones claras, muestra apertura a nuevos comentarios, evita prejuicios y es asertivo(a).	30%																																													
Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.	10%																																													
Total		100%																																													

	<p>puntos a reflexionar. Además de resaltar los puntos positivos de la participación a retroalimentar</p> <p>Consideraciones para tus retroalimentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">Realiza un saludo inicila, aportacioón y despedida. <p><i>Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso.</i> <i>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.</i> <i>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.</i> <i>Precisión de opiniones. Aporta citas textuales y se refleja claramente lo que es propio de lo que es citado. Cita las ideas de los compañeros.</i> <i>Da información sustancial sobre el tema.</i> <i>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</i></p>																
<p>Actividad 2. Tarea Entregable.</p> <p>Factores de Higiene y Atributos de Calidad</p>	<p>Esta actividad tiene la finalidad reconocer las cualidades óptimas de los alimentos ayuda a garantizar la inocuidad de los mismos.</p> <p>Instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Selecciona al menos 2 frutas o verduras que compartan características entre sí, por ejemplo fresas y frambuesas :<ul style="list-style-type: none">Identifica características organolépticas olor, color, textura, etceteraDescribe las propiedades bioquímicas vitaminas, minerales, fibra. Además de componentes bioactivosObserva por un periodo de 5 días consecutivos y registra (mediante fotografías) por día los cambios químicos – biológicos presentados por ambas frutas o verduras de tu elección. Incluye evidencia fotográfica (legible y clara).Identifica los factores internos y externos al comparar el día 1 y 5 (valorar cambios en el alimento acorde a los puntos solicitados). Incluir evidencia fotográfica.Elabora un documento con el siguiente formato para su entrega:<ul style="list-style-type: none">Cuidar redacción, coherencia y ortografíaFormato en letra Arial 11, interlineado 1.15, justificado, hoja blanca sin margen.Aplica las reglas APA para realizar citas y colocar las referencias bibliográficas.Revisa que el documento contenga la siguiente estructura:<ul style="list-style-type: none">Portada (Nombre de la universidad, logo de la universidad, carrera, nombre de la asignatura, grupo, nombre de la unidad, nombre de la actividad, nombre del alumno, matrícula y fecha en que se entrega la actividad)IntroducciónDesarrolloConclusiónReferencias bibliográficas (en formato APA)Envía el documento con la siguiente nomenclatura: HCA_U1_A2_XXYZ, donde HCA corresponde a las siglas de la asignatura, U1 es la unidad de conocimiento, A2 es el número y tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno. <p>Material de apoyo para realizar la actividad: Además del https://www.youtube.com/watch?v=KVcDVbFvsoA https://www.youtube.com/watch?v=Y4tJHpyS2uU</p>	<p>Fecha límite de entrega: 23 de Julio</p> <p>Criterios de evaluación</p> <table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Bitácora del alimento</td><td>Identifica características organolépticas de los alimentos, los cambios químicos – biológicos, los factores internos y externos del alimento.</td><td>80%</td></tr><tr><td>Calidad de las fotografías</td><td>Incluye evidencia fotográfica legible y clara.</td><td>15%</td></tr><tr><td>Formato del documento</td><td>Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA).</td><td>5%</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100%</td></tr></table>	Criterio	Descripción	Puntaje	Bitácora del alimento	Identifica características organolépticas de los alimentos, los cambios químicos – biológicos, los factores internos y externos del alimento.	80%	Calidad de las fotografías	Incluye evidencia fotográfica legible y clara.	15%	Formato del documento	Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA).	5%	Total		100%
Criterio	Descripción	Puntaje															
Bitácora del alimento	Identifica características organolépticas de los alimentos, los cambios químicos – biológicos, los factores internos y externos del alimento.	80%															
Calidad de las fotografías	Incluye evidencia fotográfica legible y clara.	15%															
Formato del documento	Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA).	5%															
Total		100%															

Evidencia de aprendizaje. Gestión y Aseguramiento de Calidad

Esta actividad tiene la finalidad de distinguir los elementos de la gestión y aseguramiento de calidad alimentaria.

Instrucciones:
Esta actividad se divide en dos momentos.

Momento 1:
Efecto térmico de los alimentos

1. **Analiza** el caso que se te muestra a continuación de acuerdo a lo revisado en la Unidad 1.

CASO

Un productor de leche tuvo en el periodo de enero a junio de 2016 una venta de 1 millón de dólares. Posteriormente, en 2017 realizó un comparativo de enero a junio para revisar las ventas, las cuales habían disminuido en un 30%, generando una pérdida significativa para la empresa; por lo que decidió realizar una encuesta de satisfacción del cliente obteniendo como resultado lo siguiente:

- La fecha de caducidad indica un periodo largo, pero el producto está en estado de descomposición.
- El olor y sabor de la leche es desagradable.
- Se encuentran cuerpos extraños en la leche.
- El empaque de los alimentos no es atractivo a la vista
- El tiempo de conservación de la leche es muy corto una vez abierto el embace.
- El valor nutritivo del producto se ve comprometido.

Momento 2:

2. **Realiza** un círculo de PDCA de acuerdo al caso anterior y su problemática.

3. **Elabora** una tabla donde indiques los 8 principios que deben cumplir todos los sistemas de calidad aplicados para el mismo caso.

4. **Elabora** un documento con el siguiente formato para su entrega:

- Cuidar redacción, coherencia y ortografía
- Formato en letra Arial 11, interlineado 1.15, justificado, hoja blanca sin margen.
- Aplica las reglas APA para realizar citas y colocar las referencias bibliográficas.

5. **Revisa** que el documento contenga la siguiente estructura:

- Portada (Nombre de la universidad, logo de la universidad, carrera, nombre de la asignatura, grupo, nombre de la unidad, nombre de la actividad, nombre del alumno, matrícula y fecha en que se entrega la actividad)
- Introducción
- Desarrollo (desarrollo del punto 1 al 4)
- Conclusión
- Referencias bibliográficas (en formato APA)

6. **Envía** tu documento con la siguiente nomenclatura: **HCA_U1_EA_XXYZ**, donde **HCA** corresponde a las siglas de la asignatura, **U1** es la unidad de conocimiento, **EA** es el tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, **XX** son las primeras letras de tu nombre, **Y** la primera letra de tu apellido paterno y **Z** la primera letra de tu apellido materno.

Material de apoyo para realizar la actividad:

- Badui S. (2006) Química de los alimentos 4ta. Edición. México: Pearson Educación
- Fennema O. (2000) Química de los alimentos 2da. Edición: México Acribia.

Fecha límite de entrega: 26 de Julio		
Criterios de evaluación		
Criterio	Descripción	Puntaje
Atiende instrucciones	Analiza el caso planteado y realiza un círculo de PDCA de acuerdo a la problemática.	50%
Tabla de principios	Elabora una tabla que incluye los 8 principios que deben cumplir los sistemas de calidad aplicados al caso	45%
Formato del documento	Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA)	5%
Total		100%

	<ul style="list-style-type: none">· Laguna, R. y Claudio, V. (2007). Diccionario de nutrición y dietoterapia (5ª ed.). México: McGraw-Hill.· Montes, E., Lloret, I. y López, M. (2005). Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Madrid: Díaz de Santos.· Normas Internacionales de alimentos. CODEX Alimentarius. Organización Mundial de la Salud OMS). Normas del CODEX. http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10562%3A2015-principios-generales-de-higiene-de-los-alimentos-del-codex&catid=7676%3Acodex-alimentarius&Itemid=41271&lang=es													
Autorreflexiones U1	<p>Esta actividad tiene la finalidad de reflexionar sobre el rol que juega el nutriólogo en la calidad alimentaria e higiene en la cadena de producción</p> <p>Instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Elabora un mapa conceptual que indique el rol que juega el nutriólogo en la calidad alimentaria e higiene en la cadena de producción.2. Elabora un documento con el siguiente formato para su entrega:<ul style="list-style-type: none">○ Cuidar redacción, coherencia y ortografía○ Formato en letra Arial 11, interlineado 1.15, justificado, hoja blanca sin margen.○ Aplica las reglas APA para realizar citas y colocar las referencias bibliográficas.3. Revisa que el documento contenga la siguiente estructura:<ul style="list-style-type: none">○ Portada (Nombre de la universidad, logo de la universidad, carrera, nombre de la asignatura, grupo, nombre de la unidad, nombre de la actividad, nombre del alumno, matrícula y fecha en que se entrega la actividad)○ Introducción○ Desarrollo (mapa mental)○ Conclusión○ Referencias bibliográficas (en formato APA)4. Envía tu documento con la siguiente nomenclatura: HCA_U1_EA_XXYZ, donde HCA corresponde a las siglas de la asignatura, U1 es la unidad de conocimiento, EA es el tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno	<p>Fecha límite de entrega: 3 de Agosto</p> <p>Criterios de evaluación</p> <table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Autorreflexión</td><td>Elabora un mapa conceptual de acuerdo a la reflexión sobre el rol que juega el nutriólogo en la calidad alimentaria e higiene en la cadena de producción.</td><td>90%</td></tr><tr><td>Formato del documento</td><td>Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA)</td><td>10%</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100%</td></tr></table>	Criterio	Descripción	Puntaje	Autorreflexión	Elabora un mapa conceptual de acuerdo a la reflexión sobre el rol que juega el nutriólogo en la calidad alimentaria e higiene en la cadena de producción.	90%	Formato del documento	Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA)	10%	Total		100%
Criterio	Descripción	Puntaje												
Autorreflexión	Elabora un mapa conceptual de acuerdo a la reflexión sobre el rol que juega el nutriólogo en la calidad alimentaria e higiene en la cadena de producción.	90%												
Formato del documento	Emplea las reglas gramaticales, ortográficas y de sintaxis; redacta con sus propias palabras en letra Arial 11 y respalda su trabajo con citas de fuentes externas (en formato APA)	10%												
Total		100%												