

## Planeación didáctica del docente en línea

## Planeación didáctica del docente en línea

Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA

**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 3. Normatividad vigente higiene y calidad alimentaria.

**Competencia específica:** Analiza la normatividad que regula la calidad e higiénica-sanitaria y de servicios de alimentos, identificando el marco regulatorio de la calidad de los servicios de alimentos, para promover las buenas prácticas en la elaboración de alimentos.

**Logros:** Reconoce la importancia de la normatividad en el manejo de alimentos. Analiza las diferentes normativas para regular la calidad higiénica-sanitaria. Distingue las buenas prácticas en la elaboración de los alimentos.

<b>Contenido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Normatividad higiénica-sanitaria de los alimentos               <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1.1 En los alimentos de origen animal</li> <li>3.1.2 En los de origen vegetal</li> <li>3.1.3 En las bebidas</li> </ul> </li> <li>3.2 Buenas prácticas de elaboración de alimentos</li> <li>3.3 Normatividad de los servicios de alimentos               <ul style="list-style-type: none"> <li>3.3.1 Sistema APPCC</li> <li>3.3.2 Distintivo H</li> <li>3.3.3 Normas ISO, NORMEX, Normas Oficiales Mexicanas que regulan la calidad del servicio de alimentos</li> </ul> </li> </ul>
<b>Secuencia del trabajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leer contenido de unidad 3</li> <li>2. Revisar la planeación docente de la unidad 3</li> <li>3. Entrar al Foro de Dudas, en su caso</li> <li>4. Revisar materiales y recursos</li> <li>5. Participar en los Foros</li> <li>6. Elaborar y enviar Actividad 1.</li> <li>7. Elaborar y enviar Actividad 2.</li> <li>8. Elaborar y enviar Evidencia de aprendizaje</li> <li>9. Elaborar y enviar Autorreflexiones U3</li> </ul>

ACTIVIDADES	INDICACIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN																					
Foro. Actividad 1 Importancia de la normatividad”	<p><b>Con esta actividad el estudiante</b> conocerá las leyes y organismos nacionales involucrados en el cuidado en la elaboración de los alimentos a nivel nacional. Mediante la elaboración de una infografía que es una forma de comunicar información compleja, combinando texto, imágenes y diseño de una manera muy visual, que la hace que mostremos la información de una forma ordenada y esquemática.</p> <p><b>Indicaciones:</b></p> <p>1. Lee el material de la unidad 3</p> <p>2. Entra al foro. Importancia de la Normatividad 3, y responde las siguientes preguntas</p> <p>a) ¿Cuál es la importancia de la normatividad higiene - sanitaria de los alimentos en México?</p> <p>b) Explicas ¿Cuál es la responsabilidad de la SSA y SAGARPA para tener alimentos seguros? Y ¿De quién o cuáles son sus instrumentos en que se apoya para lograr su objetivo?</p> <p>c) ¿Cuáles son los organismos de verificación en México?</p> <p>d) ¿Qué son las UVS (Unidades de Verificación)?</p> <p>3. Con tus respuestas elabora una infografía con información detallada, lógica y coherente.</p> <p>4.Retroalimenta a dos de los compañeros(as)</p> <p>Recuerda:</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 otro compañero.</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 claramente lo que es propio de lo que es citado. Cita las ideas de los compañeros. Da información sustancial sobre el tema. 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>	Fecha límite de entrega: 29 de Agosto																					
		<table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Elaboración de la infografía</td><td>Elabora una infografía, con información detallada, lógica, coherente. Los conocimientos son amplios sobre el tema con ideas claras y estructuradas, empleando correctamente las reglas gramaticales y de sintaxis.</td><td>20%</td></tr><tr><td>Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA 20%</td><td>¿Cuál es la importancia de la normatividad higiene - sanitaria de los alimentos en México?</td><td>20%</td></tr><tr><td>Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA 20%</td><td>Explicas ¿Cuál es la responsabilidad de la SSA y SAGARPA para tener alimentos seguros? Y ¿De quién o cuáles son sus instrumentos en que se apoya para lograr su objetivo?</td><td>20%</td></tr><tr><td>Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA, incluye al menos 6 unidades de verificación. 20%</td><td>¿Cuáles son los organismos de verificación en México?</td><td>20%</td></tr><tr><td>Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA, incluye al menos 6 unidades de verificación. 10%</td><td>d) ¿Qué son las UVS (Unidades de Verificación y cuál es su función)?</td><td>10%</td></tr><tr><td>Calidad de la retroalimentación</td><td>Retroalimenta es a dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes:</td><td>10%</td></tr></table>	Criterios	Descripción	Puntaje	Elaboración de la infografía	Elabora una infografía, con información detallada, lógica, coherente. Los conocimientos son amplios sobre el tema con ideas claras y estructuradas, empleando correctamente las reglas gramaticales y de sintaxis.	20%	Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA 20%	¿Cuál es la importancia de la normatividad higiene - sanitaria de los alimentos en México?	20%	Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA 20%	Explicas ¿Cuál es la responsabilidad de la SSA y SAGARPA para tener alimentos seguros? Y ¿De quién o cuáles son sus instrumentos en que se apoya para lograr su objetivo?	20%	Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA, incluye al menos 6 unidades de verificación. 20%	¿Cuáles son los organismos de verificación en México?	20%	Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA, incluye al menos 6 unidades de verificación. 10%	d) ¿Qué son las UVS (Unidades de Verificación y cuál es su función)?	10%	Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta es a dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes:	10%
		Criterios	Descripción	Puntaje																			
		Elaboración de la infografía	Elabora una infografía, con información detallada, lógica, coherente. Los conocimientos son amplios sobre el tema con ideas claras y estructuradas, empleando correctamente las reglas gramaticales y de sintaxis.	20%																			
		Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA 20%	¿Cuál es la importancia de la normatividad higiene - sanitaria de los alimentos en México?	20%																			
		Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA 20%	Explicas ¿Cuál es la responsabilidad de la SSA y SAGARPA para tener alimentos seguros? Y ¿De quién o cuáles son sus instrumentos en que se apoya para lograr su objetivo?	20%																			
		Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA, incluye al menos 6 unidades de verificación. 20%	¿Cuáles son los organismos de verificación en México?	20%																			
		Responde al cuestionamiento con información detallada, cita por lo menos dos fuentes en formato APA, incluye al menos 6 unidades de verificación. 10%	d) ¿Qué son las UVS (Unidades de Verificación y cuál es su función)?	10%																			
Calidad de la retroalimentación	Retroalimenta es a dos de los compañeros(as), con respecto, actitud positiva y abierta a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes:	10%																					

	<p><b>Material de apoyo:</b> <a href="http://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf">http://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf</a></p> <p><a href="https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-en-materia-de-inocuidad-agroalimentaria?state=draft">https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-en-materia-de-inocuidad-agroalimentaria?state=draft</a>.</p> <p><a href="http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos">http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos</a></p>	<table><tr><td></td><td>-Aporta información nueva y puntos a reflexionar.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>-Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</td><td></td></tr><tr><td>TOTAL:</td><td>100</td><td></td></tr></table> <p><b>Nota importante:</b> Esta actividad se sancionará hasta con <b>10 puntos máximo, sobre el promedio total</b>, 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.</p>		-Aporta información nueva y puntos a reflexionar.			-Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.		TOTAL:	100													
	-Aporta información nueva y puntos a reflexionar.																						
	-Resalta los puntos positivos de la participación a retroalimentar.																						
TOTAL:	100																						
<b>Actividad 2. Tarea. “Normatividad higiénica sanitaria”</b>	<p><b>Con esta actividad el estudiante:</b> conocerá las normas que involucran el cuidado y procesamiento de los alimentos desde su producción primaria hasta su consumo final y las especificaciones que deben de cumplir para su comercialización.</p> <p>La elaboración de 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><b>Indicaciones:</b></p> <p>1.- Leer el contenido temático de la unidad 3.</p> <p>2.-Realiza una investigación de las Normas Oficiales Mexicanas que aborden elementos de los alimentos como, por ejemplo: higiene-sanitarias, buenas prácticas de manufactura, etiquetado, alimentos envasados, lácteos, calidad de agua para el uso y consumo humano.</p> <p>3.- Elabora un cuadro sinóptico con una descripción breve de por lo menos 8 normas y como máximo 12 que involucre cuidado de los alimentos.</p> <p>4.- El trabajo debe contar con portada, introducción, desarrollo, conclusiones y referencias bibliográficas en formato APA</p> <p>5.-Envía el documento con la siguiente nomenclatura: NHCA_U3_T_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</p> <p><b>Material de apoyo</b></p> <p><a href="http://www.economia-noms.gob.mx/noms/consultaXNormaAction.do?tipo=Definitiva&amp;d_ependencia=8">http://www.economia-noms.gob.mx/noms/consultaXNormaAction.do?tipo=Definitiva&amp;d_ependencia=8</a></p> <p>:<a href="http://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf">http://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf</a></p> <p><a href="https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-en-materia-de-inocuidad-agroalimentaria?state=draft">https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-en-materia-de-inocuidad-agroalimentaria?state=draft</a>.</p> <p><a href="http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos">http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos</a></p>	<p>Fecha límite de entrega: 4 de Septiembre</p> <table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Elaboración del cuadro</td><td>El alumno elabora un Cuadro sinóptico con descripción breve de 12 que involucren directamente el procesamiento de los alimentos en específico normas NOM</td><td>20%</td></tr><tr><td>Información de cada norma</td><td>Alcance de cada norma, código y objetivo: la denominación de la norma, su clave o código, y las finalidades de la misma</td><td>30%</td></tr><tr><td>Especificaciones y características</td><td>Incluye la especificación del ámbito de aplicación y características de</td><td>20%</td></tr><tr><td>Vigilancia</td><td>menCIÓN de las autoridades que vigilarán el cumplimiento de la NOM</td><td>20%</td></tr><tr><td>Estructura del trabajo</td><td>La estructura del trabajo cuanta con: portada, introducción, desarrollo, conclusiones y referencias bibliográficas en formato APA.</td><td>10%</td></tr><tr><td>Total</td><td>100</td><td></td></tr></table> <p><b>Nota importante:</b> Esta actividad se sancionará hasta con <b>10 puntos máximo, sobre el promedio total</b>, 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.</p>	Criterio	Descripción	Puntaje	Elaboración del cuadro	El alumno elabora un Cuadro sinóptico con descripción breve de 12 que involucren directamente el procesamiento de los alimentos en específico normas NOM	20%	Información de cada norma	Alcance de cada norma, código y objetivo: la denominación de la norma, su clave o código, y las finalidades de la misma	30%	Especificaciones y características	Incluye la especificación del ámbito de aplicación y características de	20%	Vigilancia	menCIÓN de las autoridades que vigilarán el cumplimiento de la NOM	20%	Estructura del trabajo	La estructura del trabajo cuanta con: portada, introducción, desarrollo, conclusiones y referencias bibliográficas en formato APA.	10%	Total	100	
Criterio	Descripción	Puntaje																					
Elaboración del cuadro	El alumno elabora un Cuadro sinóptico con descripción breve de 12 que involucren directamente el procesamiento de los alimentos en específico normas NOM	20%																					
Información de cada norma	Alcance de cada norma, código y objetivo: la denominación de la norma, su clave o código, y las finalidades de la misma	30%																					
Especificaciones y características	Incluye la especificación del ámbito de aplicación y características de	20%																					
Vigilancia	menCIÓN de las autoridades que vigilarán el cumplimiento de la NOM	20%																					
Estructura del trabajo	La estructura del trabajo cuanta con: portada, introducción, desarrollo, conclusiones y referencias bibliográficas en formato APA.	10%																					
Total	100																						
<b>Evidencia de Aprendizaje. “Buenas prácticas de elaboración de alimentos”</b>	<p><b>Con esta actividad el estudiante podrá conocer</b> y divulgar la normativa nacional en materia de buenas prácticas en la elaboración y conservación de alimentos en establecimientos locales, fomentando las Buenas Prácticas de Manufactura en cumplimiento con las leyes nacionales.</p> <p>Un tríptico tiene muchas funciones, la principal es divulgar información, sobre todo la que tú quieres dar a conocer a los demás. Esta función la decides tú, como realizador principal del folleto. Otro punto es ampliar conocimientos, hacer que el lector expanda el conocimiento que poseía previamente.</p> <p><b>Indicaciones:</b></p> <p>1.- Para esta actividad debes elaborar un material informativo (cartel, tríptico, folleto) y difundirlo en algún establecimiento de servicios de alimentos, donde se incorporen aspectos de las buenas prácticas en la</p>	<p>Fecha límite de entrega: 9 de Septiembre</p> <table><tr><th></th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Elaboración del material (cartel, tríptico, folleto)</td><td>El material es visualmente atractivo en concordancia con las normas NOM 251 y NMX 605</td><td>10%</td></tr><tr><td>Instalaciones</td><td>Da información puntual del cumplimiento en materia de instalaciones para locales que procesan alimentos</td><td>10%</td></tr><tr><td>Lavado y desinfección de frutas y verduras</td><td>El material incluye Lavado y desinfección de frutas y verduras como lo indican las normas NOM 251 y NMX 605</td><td>20%</td></tr><tr><td>Refrigeración y congelación</td><td>Se da indicaciones puntuales sobre el almacenamiento y correcto orden de alimentos de acuerdo a las normas NOM 251 y NMX 605</td><td>10%</td></tr><tr><td>Sistema PEPS en almacén frío y seco</td><td>Se describe qué es y cómo se aplica en almacenaje en frío y en seco</td><td>10%</td></tr></table>		Descripción	Puntaje	Elaboración del material (cartel, tríptico, folleto)	El material es visualmente atractivo en concordancia con las normas NOM 251 y NMX 605	10%	Instalaciones	Da información puntual del cumplimiento en materia de instalaciones para locales que procesan alimentos	10%	Lavado y desinfección de frutas y verduras	El material incluye Lavado y desinfección de frutas y verduras como lo indican las normas NOM 251 y NMX 605	20%	Refrigeración y congelación	Se da indicaciones puntuales sobre el almacenamiento y correcto orden de alimentos de acuerdo a las normas NOM 251 y NMX 605	10%	Sistema PEPS en almacén frío y seco	Se describe qué es y cómo se aplica en almacenaje en frío y en seco	10%			
	Descripción	Puntaje																					
Elaboración del material (cartel, tríptico, folleto)	El material es visualmente atractivo en concordancia con las normas NOM 251 y NMX 605	10%																					
Instalaciones	Da información puntual del cumplimiento en materia de instalaciones para locales que procesan alimentos	10%																					
Lavado y desinfección de frutas y verduras	El material incluye Lavado y desinfección de frutas y verduras como lo indican las normas NOM 251 y NMX 605	20%																					
Refrigeración y congelación	Se da indicaciones puntuales sobre el almacenamiento y correcto orden de alimentos de acuerdo a las normas NOM 251 y NMX 605	10%																					
Sistema PEPS en almacén frío y seco	Se describe qué es y cómo se aplica en almacenaje en frío y en seco	10%																					

	<p>elaboración de alimentos, condiciones para la conservación de alimentos, y condiciones higiénicas sanitarias.</p> <p>2.- Dicha actividad se reporta en formato libre que muestre el material informativo, evidencia fotográfica de la difusión y un comenario del personal del establecimiento. No olvides colocar portada y fuentes bibliográficas en formato APA.</p> <p>3.-Envía el documento con la siguiente nomenclatura: NHCA_U3_EA_XXYZ, donde HCA corresponde a las siglas de la asignatura, U3 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> <p>Material de apoyo:</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=oYwASgPcrzE">https://www.youtube.com/watch?v=oYwASgPcrzE</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=VuQCTS6G-MA">https://www.youtube.com/watch?v=VuQCTS6G-MA</a></p> <p><a href="https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/7501/manual-de-manejo-higienico-de-alimentos.pdf">https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/7501/manual-de-manejo-higienico-de-alimentos.pdf</a></p>	<table><tr><td>Control de plagas</td><td>Especifica cómo darle cumplimiento al control de plagas en base a las normas NOM 251 y NMX 605</td><td>10%</td></tr><tr><td>Practicas sanitarias</td><td>Incluye lo qué es el programa de limpieza ligero y profundo, lavado de manos y manejo de utensilios</td><td>20%</td></tr></table> <p><b>Nota importante:</b> Esta actividad se sancionará hasta con <b>10 puntos máximo, sobre el promedio total</b>, 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.</p>	Control de plagas	Especifica cómo darle cumplimiento al control de plagas en base a las normas NOM 251 y NMX 605	10%	Practicas sanitarias	Incluye lo qué es el programa de limpieza ligero y profundo, lavado de manos y manejo de utensilios	20%												
Control de plagas	Especifica cómo darle cumplimiento al control de plagas en base a las normas NOM 251 y NMX 605	10%																		
Practicas sanitarias	Incluye lo qué es el programa de limpieza ligero y profundo, lavado de manos y manejo de utensilios	20%																		
<b>Autorreflexiones U3</b>	<p><b>Con esta actividad el estudiante podrá</b> autorregular su proceso de aprendizaje, sintetizando información de la normativa nacional vigente en materia de alimentos.</p> <p>El mapa conceptual es un diagrama que ayuda a entender un tema en específico al visualizar las relaciones entre las ideas y conceptos. Por lo general, las ideas son representadas en nodos estructurados jerárquicamente y se conectan con palabras de enlace sobre las líneas para explicar las relaciones.</p> <p>1. Realiza un mapa conceptual que involucre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>❖ Normatividad higiénico-sanitarias en alimentos de origen animal y vegetal, en bebidas (por lo menos 10 normas NOM Y ZOO).</li><li>❖ Buenas prácticas de elaboración de alimentos.</li><li>❖ Normas ISO y Normas Oficiales Mexicanas que regulan la calidad del servicio alimentario.</li><li>❖ La conclusión debe ser de tres párrafos de 5 líneas cada uno</li></ul> <p>2. La actividad debe contar con: portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuente en formato APA.</p> <p>3.-Envía tu actividad con la siguiente nomenclatura con la siguiente nomenclatura <b>NHCA_U3_ATR_XXYZ</b>, donde <b>NHCA</b> corresponde a las siglas de la asignatura, <b>U3</b> es la unidad de conocimiento, <b>ATR</b> es el tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, <b>XX</b> son las primeras letras de tu nombre, <b>Y</b> la primera letra de tu apellido paterno y <b>Z</b> la primera letra de tu apellido materno.</p> <p>Material de apoyo:</p> <p><a href="https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf">https://www.oirsa.org/contenido/2019/Manual%20de%20Introduccion%20a%20la%20Inocuidad%20de%20los%20alimentos%20-%20OIRSA.pdf</a></p> <p><a href="https://csaconsultores.com/las-normas-internacionales-seguridad-alimentaria-ifs-brc-e-iso-220002018/">https://csaconsultores.com/las-normas-internacionales-seguridad-alimentaria-ifs-brc-e-iso-220002018/</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=NXBc_hx070Q">https://www.youtube.com/watch?v=NXBc_hx070Q</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=hnRl-qgbau0">https://www.youtube.com/watch?v=hnRl-qgbau0</a></p>	<p><b>Fecha límite de entrega: 13 de Septiembre</b></p> <table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Elaboración del mapa conceptual</td><td>El alumno elabora un mapa conceptual con descripción breve de 12</td><td>10%</td></tr><tr><td>Información de las 5 normas NOM que regulan la calidad del servicio alimentario.</td><td>Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.</td><td>30%</td></tr><tr><td>Información de las 2 normas ISO Buenas prácticas de elaboración de alimentos.</td><td>Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.</td><td>30%</td></tr><tr><td>Información de las 5 normas ZOO Normatividad higiénico-sanitarias en alimentos de origen animal</td><td>Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.</td><td>30%</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100</td></tr></table> <p><b>Nota importante:</b> Esta actividad se sancionará hasta con <b>10 puntos máximo, sobre el promedio total</b>, 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.</p>	Criterio	Descripción	Puntaje	Elaboración del mapa conceptual	El alumno elabora un mapa conceptual con descripción breve de 12	10%	Información de las 5 normas NOM que regulan la calidad del servicio alimentario.	Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.	30%	Información de las 2 normas ISO Buenas prácticas de elaboración de alimentos.	Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.	30%	Información de las 5 normas ZOO Normatividad higiénico-sanitarias en alimentos de origen animal	Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.	30%	Total		100
Criterio	Descripción	Puntaje																		
Elaboración del mapa conceptual	El alumno elabora un mapa conceptual con descripción breve de 12	10%																		
Información de las 5 normas NOM que regulan la calidad del servicio alimentario.	Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.	30%																		
Información de las 2 normas ISO Buenas prácticas de elaboración de alimentos.	Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.	30%																		
Información de las 5 normas ZOO Normatividad higiénico-sanitarias en alimentos de origen animal	Alcance, objetivo características, concordancia, especificaciones, por cada norma.	30%																		
Total		100																		

Actividad complementaria

**Introducción:** El análisis de caso es una técnica de estudio e investigación que permite examinar una realidad particular (un paciente, una empresa, una especie animal o vegetal,) elegida para ello por su carácter “ejemplar” o “representativo” de una clase más amplia de hechos o eventos. Esta técnica es idónea para estudiar situaciones o sucesos que, por una u otra razón, son de especial interés para el investigador –o para el profesor y su grupo de estudiantes.

Con esta actividad el estudiante hará una recopilación de los puntos de las NORMAS NOM 251 y NOM 605 aplicables a establecimientos que elaboran alimentos, demostrando los conocimientos adquiridos durante el bloque, aplicando la normativa nacional en los fallos que se presentan en la operación de establecimientos comerciales de alimentos.

Indicaciones:

Analiza el Clip Pesadilla en la Cocina **UK Pesadilla en la cocina 3x05 Lido di ManhattanJaimeP pentecostés**

<https://www.youtube.com/watch?v=ozqLzZyCnuo>

Para el desarrollo de tu escrito deberás respetar de manera puntual el desarrollo de los siguientes puntos:

- 1.- Identifica y describe la problemática presentada en este capítulo con base en la normativa mexicana vigente
- 2.- Describe la forma en la que cada una de las áreas presentan áreas de oportunidad.
- 3.- Explica brevemente las fallas
- 4.- De acuerdo con lo que has aprendido en la asignatura, ¿Cuál crees que sería tu participación en un caso con estas características?
- 5.- Escribe una opinión y critica fundamentada sobre este episodio en particular.
- 6.- Incluye imágenes del episodio, para enriquecer tu actividad.
- 7.- Incluye 3 citas textuales en formato APA
- 8.- Tu documento debe ser mínimo de dos cuartillas

El documento que presentes en Word debe contener: caratula con tus datos, índice, introducción, desarrollo, conclusión y no olvides las fuentes de consulta. Cada respuesta debe contener como mínimo un párrafo de 5 renglones

Guarda el documento de Word, súbelo en el área indicada con la siguiente nomenclatura: Material de Apoyo:

Liga del clip: <https://www.youtube.com/watch?v=ozqLzZyCnuo>

Material de apoyo:

[https://libguides.ulima.edu.pe/citas\\_referencias/Gestores\\_biblio graficos](https://libguides.ulima.edu.pe/citas_referencias/Gestores_biblio_graficos)

<https://normas-apa.org/citas/>

[https://libguides.ulima.edu.pe/citas\\_referencias/Gestores\\_biblio graficos](https://libguides.ulima.edu.pe/citas_referencias/Gestores_biblio_graficos)

Fecha límite de entrega: 17 de Septiembre

Criterio	Descripción	Puntaje
Identifica y describe la problemática presentada en este capítulo en base a la normativa mexicana vigente	Cita puntualmente los numerales de las normas NOM 605 Y NOM 251 en referencia a la problemática detectada	30%
Describe la forma en la que cada una de las áreas presenta áreas de oportunidad.	En base a las especificaciones de la normatividad ofrece soluciones puntuales a la problemática identificada	20%
De acuerdo con lo que has aprendido en la asignatura, ¿Cuál crees que sería tu participación en un caso con estas características?	Hace una descripción de las funciones del nutriólogo dentro del caso y como aplicaría la normativa vigente (mínimo 1 cuartilla)	20%
Escribe una opinión y critica fundamentada sobre la normativa y la situación de la producción, servicio y distribución de alimentos a nivel nacional	Describe la situación higiénico- sanitaria de los alimentos en México, fundamenta su opinión basada en la normativa vigente y como se mejoraría la industria de los alimentos en México	20%
Imágenes	Incluye imágenes del episodio observado, además de imágenes que puedan servir de apoyo visual para tu trabajo	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.