



## Sanidad, Seguridad e Higiene

### Datos Generales

<b>1. Nombre de la Asignatura</b> Sanidad, Seguridad e Higiene	<b>2. Nivel de formación</b> Licenciatura	<b>3. Clave de la Asignatura</b> IC343
<b>4. Prerrequisitos</b> Ninguno	<b>5. Área de Formación</b> Básica particular obligatoria	<b>6. Departamento</b> Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
<b>7. Academia</b> Academia de Gestión Gastronómica	<b>8. Modalidad</b> Presencial	<b>9. Tipo de Asignatura</b> Curso-taller

### 10. Carga Horaria

Teoría: 40 horas      Práctica: 40 horas      Total: 80 horas      **11. Créditos: 5**

### 12. Trayectoria de la asignatura

Esta asignatura es parte del área de formación Básica Particular Obligatoria de Gestión de Negocios Gastronómicos. Su contenido se centra en los elementos de Sanidad, Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas. No tiene prerrequisito sin embargo se vincula de manera interdisciplinaria con las asignaturas que complementan los bloques de orientación Básica.

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

Los Negocios Gastronómicos requieren que el estudiante conozca y aplique las prácticas adecuadas de Sanidad, Seguridad e Higiene, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, contribuyendo a formar una imagen de calidad mediante las bases para la prevención de los riesgos y la mejora en los procesos, generando que las empresas puedan ser competitivas por medio de la calidad.

El curso taller de Sanidad, Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas ofrece al alumno las competencias necesarias para el conocimiento y el aprendizaje de las normas que garanticen la protección de los trabajadores, el control de los procesos en las empresas Gastronómicas aplicando diversas disposiciones oficiales en la materia, y la implementación de los requerimientos sanitarios para la calidad total.

En el contexto actual por el que atravesamos a nivel mundial (pandemia por el COVID-19) se vuelve aún más importante la seguridad e higiene en la industria de los alimentos y bebidas; los comensales son más exigentes con la calidad e higiene en la preparación de los alimentos y bebidas; así mismo si cuidamos la seguridad e higiene también aseguramos la salud de nuestros comensales y personal.

#### 14.- Objetivos del programa

Objetivo General: El estudiante conocerá, analizará, evaluará e implementará los elementos necesarios para la Seguridad, Sanidad e Higiene en las empresas gastronómicas, por medio de las normas vigentes.

Asimismo aplicará los conocimientos obtenidos en las actividades de la gestión de los negocios gastronómicos, cumpliendo con las disposiciones normativas.

Aplicará en medio de la pandemia actual (COVID-19) las NOM y las buenas prácticas de manufactura de alimentos ; así



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

como las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.

## 15.-Contenido

### Contenido temático

#### UNIDAD 1. La Sanidad en la Industria Alimenticia (20 horas)

Objetivo específico: Conocer y aplicar las prácticas adecuadas de sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, formando una imagen de calidad y, adicionalmente, evitar al empresario gastronómico sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.

#### UNIDAD 2. Seguridad y Salud en el Trabajo (20 horas)

Objetivo específico: Identificar los riesgos de trabajo, las causas que los originan y aplicará las herramientas para la prevención y la integración de la Seguridad y Salud en el Trabajo dentro de las empresas gastronómicas.

#### UNIDAD 3. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas. (20 horas)

Objetivo específico: Establecer los requisitos de las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas.

#### UNIDAD 4. Programa Manejo Higiénico de los Alimentos. Distintivo H. (20 horas)

Objetivo específico: Conocer y aplicar las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo "H".

### Contenido desarrollado

#### Unidad 1. La Sanidad en la Industria Alimenticia 20 horas.

- 1.1. Concepto e importancia de la Sanidad, Seguridad e Higiene.
- 1.2. La legislación en México, las normas nacionales y la concordancia con las normas internacionales vigentes asociadas a sanidad, seguridad e higiene.
- 1.3. Disposiciones sanitarias básicas para el personal.
- 1.4. Las condiciones físicas y sanitarias de la empresa.
  - 1.4.1. NORMA Oficial Mexicana NOM-001-STPS-2008
- 1.5. El equipamiento y los procesos sanitarios para los alimentos y bebidas.
- 1.6. Microorganismos patógenos, deterioradores y microbiota en alimentos.
- 1.7. Principales enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)

#### Unidad 2. Seguridad y Salud en el Trabajo. 20 horas.

- 2.1. La prevención y control de riesgos en los lugares de trabajo.
  - 2.1.1. Norma NMX-SAST-001-IMNC-2008
- 2.2. El aseguramiento de una fuerza de trabajo productiva.
- 2.3. La reducción de las pérdidas de material a causa de accidentes.
- 2.4. El aseguramiento del cumplimiento de la legislación y regulación Vigente.
- 2.5. Diagnóstico y evaluación de las condiciones de seguridad en el trabajo.
- 2.6. Norma Oficial Mexicana NOM-035-STPS-2018

#### Unidad 3. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas. 20 horas.

- 3.1. NOM-251-SSA1-2009.
  - 3.1.1. Disposiciones generales.
  - 3.1.2. El almacenamiento.
  - 3.1.3. Control de operaciones.
  - 3.1.4. Control de materias primas.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

**3.1.5. Control de la manipulación de los alimentos.**

**3.2. El sistema de HACCP.**

**3.3. Manejos sanitarios en los negocios gastronómicos ante la pandemia de COVID-19**

**Unidad 4. Programa Manejo Higiénico de los Alimentos. Distintivo H. 20 horas.**

**4.1. La norma NMX-F-605-NORMEX-2016**

**4.1.1. Diferencias entre la NMX-F-605-NORMEX-2016 y la NOM-251-SSA1-2009**

**4.1.2. Disposiciones técnicas relativas a la calidad e higiene.**

**4.1.3. Las instalaciones y el personal.**

**4.1.4. Almacenamiento y preparación de los alimentos.**

**4.1.5. La documentación requerida en la aplicación del Distintivo H.**

## 16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: Durante este curso taller, el estudiante estudiará casos prácticos con los temas estudiados en clase. Igualmente, formará un equipo de trabajo para aplicar los conocimientos respectivos a la Sanidad, Seguridad e Higiene en Alimentos y Bebidas.

Modalidad de práctica: Aproximación. Actividad; acopio, investigación y análisis de la información necesaria para elaborar alguna investigación de campo sobre las Prácticas de las empresas Gastronómicas en los ámbitos de la Seguridad, la Sanidad y la Higiene. Simulación a través de casos prácticos a través del uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación debido a la pandemia actual de COVID-19.

Modalidad de práctica: Inducción. Actividad; viajes o visita de campo, individual o en equipo a empresas gastronómicas para elaborar un diagnóstico en el que se aplique lo aprendido durante el curso, verificando la aplicación de las distintas normatividades relativas a la Seguridad, Sanidad e Higiene en los alimentos y bebidas. ( se enviará a través de las plataformas de manera digital ya que por la pandemia del COVID-19 no es posible asistir presencialmente).

## 17.- Metodología

Para lograr los objetivos propuestos en este programa académico es importante que los docentes que lo impartan consideren el modelo de la Universidad de Guadalajara; centrado en el aprendizaje del alumno basado en competencias.

Se proponen estrategias, técnicas y actividades que propicien la evolución gradual de competencias, de acuerdo con los niveles de aprendizaje de la taxonomía de Bloom.

La metodología del curso será a través de sesiones de exposición del maestro u alumnos a través de la plataforma Google Meet y/o Zoom, en conjunto de la plataforma Google Classroom. A través de las actividades realizadas se desarrollan las competencias analíticas, descriptivas, explicativas, reflexivas y explorativas.

Estrategias didácticas de aprendizaje colaborativo, aprendizaje basado en problemas, debates, estudio de casos y juegos; todo esto a través de plataformas digitales de aprendizaje.

Estrategias de aprendizaje individual: lectura previa, elaboración de mapas mentales, trabajos de documentación y elaboración de ensayos.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Recursos didácticos: sesiones interactivas con exposición del maestro, exposición de alumnos, presentaciones en power point, pintarrón, películas, documentales, lectura de publicaciones especiales, periódicos y recursos digitales accesibles vía internet.

## 18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario

Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

10%	Ensayos
20%	Portafolio de evidencias de trabajo
20%	Exámenes teóricos
20%	Prácticas de aproximación e inducción (simulación de casos)
10%	Participación
20%	Trabajo de investigación

La evaluación se realizará con base en la metodología del aprendizaje centrado en el estudiante. Tomándose en cuenta el cumplimiento de los diversos trabajos académicos por realizar como son; reportes de lectura, cuadros sinópticos, mapas conceptuales y mentales, presentaciones diversas, exámenes, trabajos escritos, entre otros.

## 19.- Bibliografía

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Libros / Revistas Libro: Seguridad Integral en las organizaciones: Actualización para ejecutivos  
AGUIRRE MARTINEZ EDUARDO (1986) Trillas No. Ed Primera Edición  
ISBN: 968-24-1928-x.

Libro: Seguridad e Higiene en la Industria y el Comercio, con las Nuevas Normas Oficiales  
AGUIRRE MARTINEZ EDUARDO (1996) Trillas No. Ed Reimpresión 2011  
ISBN: 978-968-245-274-1.

Libro: Seguridad e Higiene Industrial  
HERNANDEZ, MALFAVON, FERNANDEZ (2009) LIMUSA No. Ed Segunda Edición  
ISBN: 9789681855369.

Libro: Administración Moderna de Personal  
RODRIGUEZ VALENCIA JOAQUIN (2007) Thomson No. Ed Séptima Edición  
ISBN: 970-686-476-8.

### Bibliografía Complementaria

- Link: constitución política de los estados unidos mexica  
Descripción: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/htm/1.htm>
- Link: Ley Federal del Trabajo  
Descripción: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/125.pdf>



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- Link: Ley del seguro social

Descripción: <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/92.pdf>

- Link: reglamento del seguro social

Descripción: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle\\_popup.php?codigo=717468](http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=717468)

- Link: Normas Oficiales Mexicanas en materia de Salud

Descripción: [http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/conoce/marco\\_juridico/noms.html](http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/conoce/marco_juridico/noms.html)

- Secretaría de Salud. 1993. Guía para la Auto verificación de las Buenas Prácticas de Higiene en su Establecimiento. México, D.F.
- Secretaría de Salud. 1993. Manual de Aplicación del Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. México, D.F.
- Secretaría de Salud. 1993. Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad. México, D.F.
- NOM-001-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo.
- NOM-006-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene para la estiba y desestiba de los materiales en los centros de trabajo.
- NOM-011-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido.
- NOM-016-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo referente a ventilación.
- NOM-025-STPS-1993 Relativa a los niveles y condiciones de iluminación que deben tener los centros de trabajo.
- NOM-028-STPS-1993 Seguridad-código de colores para la identificación de fluidos conducidos en tuberías.
- NOM -230-SSA1-2002, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2005-07-12.
- NOM -243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2010-09-27.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2010-04-05.
- NOM-159-SSA1-1996, Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1999-12-02.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## 20.- Perfil del profesor

Debido a la interdisciplinariedad de la asignatura, el docente puede ser egresado de diversas especialidades con experiencia académica y laboral en los negocios gastronómicos, con una visión que le permita relacionar la teoría con la práctica.

Tener el grado de maestría como mínimo, dominio de la materia.- experiencia profesional.- capacidad docente (saber impartir la materia dentro de un ambiente de confianza y cordialidad, que permita al alumno alcanzar un desarrollo profesional y personal idóneo).

Tener un conocimiento para formar profesionales de alta capacidad de análisis creativo que a través de la investigación conozcan la realidad del entorno gastronómico y sean capaces de aportar ideas y soluciones acertadas dentro del contexto nacional.

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Jiménez Ruiz Carmen Beatriz

Código: 2530759

Azpeitia Berni Alfonso Favián.

Código 2949337.

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 25 de julio de 2017. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:

Díaz de la Torre Ubaldo.

Código 2904659.

Azpeitia Berni Alfonso Favián.

Código 2949337.

Jiménez Ruiz Carmen Beatriz

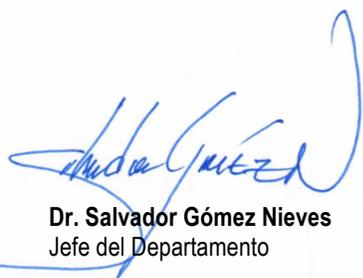
Código: 2530759

Actualización:

08 Septiembre de 2020.

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



**Dr. Salvador Gómez Nieves**  
Jefe del Departamento



Departamento de Turismo  
Recreación y Servicio



**PRÉSIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA**  
Alfonso Favián Azpeitia Berni