



UAPA

UNIVERSIDAD ABIERTA PARA ADULTOS

UAPA

VICERRECTORÍA ACADÉMICA

ESCUELA DE TURISMO

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CARRERAS QUE IMPARTEN ESTA ASIGNATURA

- **ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS**

DATOS REFERENCIALES

AREA DE FORMACION	CUATRIMESTRE	CLAVE	PRE-REQ	CREDITOS	CARGA HORARIA	HORAS TEORICAS	HORAS PRACTICAS	HORAS INTERACCION TUTORIAL (HIT)	HORAS DE ESTUDIO INDEPENDIENTE (HEI)
GENERAL	9°	TUR-338	TUR-336	3	5	1	4	18	72

PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura propicia el aprendizaje de un conjunto de normas y procedimientos que rigen el buen manejo de los alimentos y bebidas; desde el área de recepción, almacenamiento, procesamiento, preparación, exhibición, hasta su consumo. Partiendo de que la buena higiene y manipulación de los alimentos es lo que permite garantizar que las brigadas de producción (cocina) y servicios (comedor) en restauración o otras empresas; el servicio de productos o platos inocuos a su clientes o comensales. Obteniendo una noción general para identificar microorganismos y determinar los medios y las técnicas para inactivarlos.

En el transcurso de la asignatura, se abordaran tópicos como: el significa de manipular los alimentos, la conservación de los distintos tipos de alimentos, cómo realizar la manipulación higiénica, las enfermedades de origen alimentario, el lavado y desinfección de utensilios, pependencias y locales en donde se preparan o sirven alimentos.

SABERES PREVIOS

- Conocimiento de las diferentes empresas del sector turístico.
- Dominio de términos básicos relacionados al área de alimentos y bebidas.
- Interés en el aprendizaje de terminologías específicas al área de formación.

INTENCIÓN EDUCATIVA

Permite el estudio de los factores más importantes en la correcta higiene y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación alimentaria (física, química, biológica) e identificando las medidas de seguridad necesarias en cada caso. Por medio de la implementación de un sistema de riesgo a su producción.

COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL

Competencias generales

- Valora las oportunidades de adquisición de conocimientos acerca de su área de estudio y la profesión.
- Aplica acciones para organizar y planificar el tiempo en las actividades propias de su quehacer profesional.
- Presenta capacidad para responder de manera competitiva a las exigencias de la sociedad y el mercado laboral.
- Desarrolla habilidades para trabajar en forma autónoma.
- Valora el compromiso con la calidad y eficiencia.

Competencias específicas

- Gestiona recursos y procesos de las empresas y establecimientos de alimentos y bebidas para ofrecer un servicio acorde a los parámetros y normas de calidad establecidos a nivel nacional e internacional.

COMPETENCIAS CONCRETAS DE LA ASIGNATURA

- Aplica terminologías especializadas relacionadas con la higiene y manipulación de los alimentos para una mejor comprensión de los procesos.
- Identifica la manifestación de brotes, epidemia y pandemia, que se pueden producir por el consumo o manipulación inadecuada de los alimentos y bebidas, pudiendo entender las medidas a seguir en cada caso.
- Valora el rol y responsabilidad del manipulador de alimentos en la conservación o inocuidad de los alimentos y bebidas, como parámetro de la calidad en el servicio de los mismos como control para evitar diferentes tipos de contaminación.
- Aplica las normas de aseo e higiene, así como el uso de la indumentaria necesaria, durante los procesos de manipulación de los alimentos en su área de trabajo para crear la confianza en los comensales de la calidad de los alimentos.
- Desarrolla la correcta implementación de los sistemas de análisis de riesgos a la producción y en la correcta manipulación e higiene de los alimentos y bebidas para garantizar que el producto final cumpla con adecuados estándares de calidad.
- Maneja y aplica medidas de organización e higienización de la cocina para crear un ambiente de trabajo seguro y un sistema de servicio acorde a los estándares de calidad vigentes internacionalmente.

PRIMERA SEMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia concreta: Aplica terminologías especializadas relacionadas con la higiene y manipulación de los alimentos para una mejor comprensión de los procesos.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCIÓN TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	14 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p>UNIDAD I:</p> <p>Nociones Generales de Higiene y Manipulación de Alimentos</p> <p>1.1.Higiene</p> <p>1.2. Manipulación.</p> <p>1.3. Agentes patógenos.</p> <p>1.4. Inocuidad.</p> <p>1.5. Definición de alimentos perecederos y no perecederos.</p>	<p>1- Socialización acerca de la importancia de la asignatura, conocimiento del programa de la misma y la metodología de trabajo. Presentación a los y las participantes y el facilitador/a.</p> <p>2- Lluvia de ideas acerca de los saberes previos relacionados con la asignatura e intercambio de experiencias para aclarar dudas.</p> <p>3- Reflexión colectiva acerca de la aplicación de las competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales de la asignatura y su vinculación en el campo laboral de la carrera.</p> <p>4- Formalización de acuerdos para los equipos de trabajo colaborativo y socialización de indicadores pertinentes a la Producción Final Escrita vinculada a las actividades prácticas.</p> <p>7. Foro Social: Comente acerca de sus ocupaciones, gustos y expectativas como futuros profesionales del área del turismo. Apertura Foro de Dudas.</p>	<p>25 Min.</p> <p>10 Min.</p> <p>10 Min.</p> <p>20 Min.</p> <p>20 Min.</p> <p>25 Min.</p> <p>1 Hora</p>	<p>1. Realización de investigación en Internet y con apoyo del libro de texto Higiene en alimentos y bebidas de Esteban de Esarte Gómez. Acerca de:</p> <p>a. Los conceptos de higiene, manipulación, patógenos, inocuidad y alimentos perecedero y no perecederos.</p> <p>b. Presentar un cuadro de dos columnas con cada uno de los términos.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 20px auto; width: 60%;"> <p>El Texto Básico es indispensable para cumplir con el desarrollo de la Asignatura</p> </div>	<p>14 Horas</p>	<p>1- Muestra identificación con la asignatura y la metodología a desarrollar en la misma.</p> <p>2- Aporta sugerencias para la consecución de las competencias establecidas en el programa de la asignatura.</p> <p>3. Identifica la terminología general a usar como base para el desarrollo de la asignatura.</p> <p>4. Muestra una actitud receptiva sobre la importancia de la buena manipulación a los alimentos para aplicarlo al momento de realizar su trabajo.</p>

SEGUNDA SAMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia Concreta: Identifica la manifestación de brotes, epidemia y pandemia, que se pueden producir por el consumo o manipulación inadecuada de los alimentos y bebidas, pudiendo entender las medidas a seguir en cada caso.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	14 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p style="text-align: center;">UNIDAD II:</p> <p style="text-align: center;">Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)</p> <p>2.1. Concepto y características.</p> <p>2.2. Clasificación o manifestación de las ETA.</p> <p>2.3. Síntomas de las ETA.</p> <p>2.4. Pasos para prevenir las ETAS.</p>	<p>1. Retroalimentación de las activadse realizadas en las HEI, por medio de exposiciones de los participantes de las mismas. Aclaraciones por el facilitador de dudas.</p> <p>2. Lluvia de ideas para identificar el conocimiento de los participantes acerca de las enfermedades transmitidas por alimentos.</p> <p>3. Presentación por un grupo de participantes del tema: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).</p> <p>4. Debate acerca de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), más comunes en las comunidades donde residen los participantes, identificando los focos de procedencia de las mismas.</p> <p>5. Apertura al Foro Académico: La forma en que influyen la falta de control de las enfermedades transmitidas por alimentos el desarrollo del turismo.</p>	<p>30 Min.</p> <p>15 Min.</p> <p>40 Min.</p> <p>25 Min.</p> <p>1 Hora</p>	<p>1. Realización de un ensayo a partir de la lectura de la unidad III del libro de texto: Higiene en alimentos y bebidas de Esteban de Esarte Gómez y las fuentes disponibles en la Web, considerando:</p> <p>a. Las distintas enfermedades transmitidas por los alimentos.</p> <p>b. Los mecanismos de control para una manipulación higiénica de los alimentos para evitar brotes y epidemia.</p> <p>c. Las estadísticas de casos relacionados con enfermedades de transmisión alimentaria en los países Latinoamericanos.</p> <p>d. Las medidas tomadas para controlarlas.</p> <p>c. presentar sus consideraciones personales acerca del tema a modo de conclusión.</p>	<p>14 Hora</p>	<p>5. Plantea juicios respecto a la importancia de las medidas preventivas en la manipulación de alimentos y bebidas para aplicarlas en el ambiente de trabajo.</p> <p>6. Distingue la diferencia de brotes, epidemia y pandemia, pudiendo identificar las medidas a seguir en cada caso.</p> <p>7. Identifica síntomas comunes a las enfermedades de transmisión alimenticia para tomar a tiempo las previsiones de lugar.</p>

TERCERA SEMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia concreta: Valora el rol y responsabilidad del manipulador de alimentos en la conservación o inocuidad de los alimentos y bebidas, como parámetro de la calidad en el servicio de los mismos como control para evitar diferentes tipos de contaminación.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	14 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p style="text-align: center;">UNIDAD III:</p> <p style="text-align: center;">Contaminación e inmunidad</p> <p>3.1. Contaminantes Físicos.</p> <p>3.2. Contaminantes Biológicos.</p> <p>3.3. Contaminantes Químicos.</p> <p>3.4. Contaminación Cruzada.</p> <p>3.5. Concepto de inmunidad.</p> <p>3.6. Concepto de portador.</p> <p>3.7. Periodo de incubación.</p>	<p>1. Retroalimentación de las actividades realizadas en las HEI. Evaluar resultados.</p> <p>2. Presentación por un grupo de participantes del tema III: Contaminación e inmunidad.</p> <p>3. Interacción con los participantes acerca de las medidas que deben tomar los manipuladores de alimentos considerando los agentes contaminantes (físicos, químicos, biológicos).</p> <p>4. Socialización acerca de los agentes contaminantes (físicos, químicos y biológicos) y los peligros que representa cada uno a la salud del ser humano. Puntualizar su impacto en la industria turística.</p> <p>5. El facilitador diseñara un escenario en el laboratorio de práctica (cocina) para que el participante pueda identificar factores o agentes contaminantes, y recomendar controles en cada caso.</p> <p>6. Apertura del Foro de Seguimiento para la Producción Final.</p> <p>7. Foro Académico, seguimiento.</p>	<p>25 Min.</p> <p>20 Min.</p> <p>20 Min.</p> <p>20 Min.</p> <p>25 Min.</p> <p>1 Hora</p>	<p>1. Realización de una inspección en una cocina doméstica y una cocina industrial, identificar de acuerdo a los parámetros del tema III:</p> <p>a. La contaminación e inmunidad.</p> <p>b. Los distintos agentes contaminantes, químicos, físicos y biológicos que se pueden encontrar.</p> <p>c. Realizar informe comparativo.</p> <p>d. Recomendación de medidas de prevención.</p> <p>Presentar informe con las observaciones y sugerencias.</p>	<p>14 Horas</p>	<p>8. Analiza los factores físicos, químicos y biológicos en la contaminación de los alimentos y bebidas a partir de su propia experiencia para desarrollar medidas de prevención.</p>

CUARTA SEMANA –DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia concreta: Aplica las normas de aseo e higiene, así como el uso de la indumentaria necesaria, durante los procesos de manipulación de los alimentos en su área de trabajo para crear la confianza en los comensales de la calidad de los alimentos.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	12 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p>UNIDAD IV:</p> <p>Higiene personal de los manipuladores de alimentos</p> <p>4.1. Importancia del uso del guante. 4.2. Importancia del uso de tablas de cortar y cuchillos por colores. 4.3. Limpieza de las manos. 4.4. ¿Cómo se deben lavar las manos? 4.5. El uniforme y el aseo diario. 4.6. Higiene dental. 4.7. Importancia de los exámenes médicos en los manejadores de alimentos. 4.8. Exámenes bacteriológicos en las aguas para el consumo humano y la de uso en la producción.</p>	<p>1. Retroalimentación de las actividades realizadas en las HEI, aclaración de dudas.</p> <p>2. Lluvia de ideas y recomendaciones acerca de la higiene personal y medidas que deben tomar los manipuladores de alimentos y bebidas.</p> <p>3. Exposición de un grupo de participantes del tema IV: Higiene personal de los manipuladores de alimentos.</p> <p>4. Práctica en laboratorio mostrando lo correcto e incorrecto en los diferentes aspectos de en la higiene personal de los manipuladores de alimentos. Manipulación.</p> <p>5. Debate sobre la importancia del uso del vestuario indicado, el aseo personal y el uso de otros accesorios para evitar una contaminación.</p> <p>6. Foro Académico, seguimiento.</p>	<p>20 Min.</p> <p>15 Min.</p> <p>35 Min.</p> <p>25 Min.</p> <p>15 Min.</p> <p>1 Hora</p>	<p>1. Realización de visita a un mínimo de tres establecimientos donde se dé el servicio de alimentos y bebidas:</p> <p>a. Analizar vestimenta, imagen personal de los empleados. b. La forma de manipular los alimentos de las personas que trabajan en el servicio detrás y fuera del mostrador. c., presentar informe al facilitador con las observaciones y sugerencias a partir de lo aprendido. d. Indagar con los administradores de los establecimientos acerca del entrenamiento que se le da a los empleados en relación a la correcta manipulación de los alimentos. e. Controles médicos que se utilizan con los empleados.</p>	<p>12 Horas</p>	<p>9. Aplica las normas de aseo e higiene, así como el uso de la indumentaria necesaria durante de los procesos de manipulación de los alimentos en su área de trabajo para mantener adecuados niveles de higiene general.</p> <p>10. Valora la aplicación de exámenes médicos al manipulador, como medida de control, en la transmisión de enfermedades, en el proceso de preparación y servicio de los alimentos para garantizar que al momento de dar un servicio no se ponga en riesgo al cliente.</p>

QUINTA SEMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia concreta: Identifica las características de los alimentos y bebidas para determinar el tipo de almacenamiento con el que debe preservarse, estableciendo reglas y normas para el buen recibo y almacenamiento de los mismos.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	14 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p style="text-align: center;">UNIDAD V:</p> <p style="text-align: center;">Conservación y almacenamientos de los alimentos y bebidas</p> <p>5.1. Refrigeración y temperatura correcta.</p> <p>5.2. Congelación y temperatura correcta.</p> <p>5.3. Congelación, cámara frigoríficas o cuarto frío.</p> <p>5.4. Empacado al vacío.</p> <p>5.5. Enlatados, aditivos y antibióticos.</p> <p>5.6. Almacenamiento en seco.</p> <p>5.7. Las tarjetas de inventarios.</p> <p>5.6. Primero que entra primero que sale.</p>	<p>1. Retroalimentación de las actividades realizadas en las HEI, para su corrección y aportes al proceso académico.</p> <p>2. Presentación del tema V: Conservación y almacenamiento de los alimentos y bebidas, por un grupo de participantes.</p> <p>3. Aclaración por parte del facilitador en torno a las dudas que surjan respecto al tema presentado por los participantes. Haciendo énfasis en el almacenamiento en frío utilizando los recursos disponibles para esto en la concina.</p> <p>4. Realización de análisis del documento en línea: Cuidado Y Manejo De Los Alimentos En El Hogar: http://cru.cahe.wsu.edu, para reforzar lo referente a la conservación de forma general.</p> <p>5. Apertura del segundo Foro Académico: El uso de un sistema de análisis de riesgo para el control de normas en las áreas de alimentos y bebidas y sus implicaciones en la eficiencia del servicio. Continuar aclarando inquietudes en el foro de la Producción Final.</p>	<p>30 Min.</p> <p>30 Min.</p> <p>25 Min.</p> <p>25 Min.</p> <p>1 Hora</p>	<p>1. Preparación de un ensayo utilizando como referencia la bibliografía básica de la asignatura y el documento localizado en la dirección electrónica: http://www.alimentos-proteinas.com/enlaces.html:</p> <p>a. Describe las distintas técnicas de conservación de los alimentos y su importancia para una correcta manipulación de los mismos.</p> <p>b. Plantea de qué forma puedes incorporar esto en el ámbito domestico.</p> <p>2. Realización de una investigación en dos restaurantes y dos supermercados, acerca:</p> <p>a. El manejo de los inventarios utilizado en el manejo de los alimentos.</p> <p>b. Considerar el tipo de técnica de conservación que requiere cada uno.</p>	<p>5 Horas</p> <p>9 Horas</p>	<p>11. Identifica las características de cada alimento y bebida para determinar el tipo de almacenamiento con el que debe preservarse.</p> <p>12. Establece reglas y normas para la recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.</p>

SEXTA SEMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia concreta: Desarrolla la correcta implementación de los sistemas de análisis de riesgos a la producción y en la correcta manipulación e higiene de los alimentos y bebidas para garantizar que el producto final cumpla con adecuados estándares de calidad.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	14 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p style="text-align: center;">UNIDAD VI: Implementación de un sistema de análisis de riesgo a la producción de alimentos y bebidas.</p> <p>6.1. Principios del sistema Hazard en la manipulación de alimentos. 6.2. Introducción del sistema Hazard (HACCP). 6.3. Adaptación de los principios de HACCP a su operación 6.4. Compra y recibo de alimentos sanos. 6.5. Seguridad durante la preparación y el servicio de alimentos. 6.6. Instalación y equipo higiénicos. 6.7. Limpieza y desinfección. 6.8. Desarrollo de un programa integrado de control de plagas (IPM). 6.9. Agencias e inspecciones reglamentarias. 6.10. Sistemas de certificación: ServSafe, CRISTAL, América, entre otros.</p>	<p>1. Retroalimentación en torno a las actividades realizadas en las HEI, aclarando cualquier duda o inquietud de los participantes.</p> <p>2. Presentación del tema VI, por un grupo de participantes enfatizando los distintos sistemas de análisis de riesgos como son: Hazard y los sistemas de certificación.</p> <p>4. Práctica para recepción de alimentos.</p> <p>5. Primer bloque de exposiciones correspondientes al trabajo de Producciones Final.</p> <p>5. Foro Académico, seguimiento.</p> <p>Continuar aclarando inquietudes en el foro de la Producción Final.</p>	<p>15 Min.</p> <p>30 Min</p> <p>20 Min.</p> <p>45 Min.</p> <p>1 Hora</p>	<p>1. Investigación en las direcciones de Internet y de la bibliografía complementaria referente a la calidad alimentaria y acerca de: a. La Norma ISO 22000. b. Su aplicación, uso en el control y gestión de la seguridad y calidad alimentaria. c. Realiza un diagrama de procesos para un establecimiento a partir de las informaciones detalladas en la Web.</p> <p>2. Realización de un mapa mental considerando: a. Las certificaciones a nivel nacional que regulan los establecimientos de alimentos y bebidas. b. Las normativas establecidas por DIGENOR y el Ministerio de Salud, en este sentido. Puede auxiliarse de Internet y visitas a los organismos pertinentes.</p>	<p>6 Horas</p> <p>8 Horas</p>	<p>13. Identifica los puntos de control críticos (PPC), en el proceso de producción en la cocina industrial, comedores o bares para tener referencia de los mismos y poder considerarlo en su entorno de trabajo.</p> <p>14. Analiza los sistemas de certificación y su aplicación para garantizar una correcta manipulación e higiene en establecimientos de alimentos y bebidas.</p>

SEPTIMA SEMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

Competencia concreta: Maneja y aplica medidas de organización e higienización de la cocina para crear un ambiente de trabajo seguro y un sistema de servicio acorde a los estándares de calidad vigentes internacionalmente.

UNIDADES	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	14 HEI	RESULTADOS ESPERADOS
<p style="text-align: center;">UNIDAD VII</p> <p style="text-align: center;">Organización e higienización de la cocina.</p> <p>7.1. Cocina caliente. Cocina Fría. 7.2. Miembros de las brigadas de cocina y sus deberes en la higiene de la misma. 7.3. El uso de químicos en la cocina y su almacenamiento. 7.4. El agua y su temperatura indicada. 7.5. Contaminación Cruzada. 7.6. Los utensilios de cocina y el uso apropiado. 7.7. Tratamientos a los desperdicios o basura.</p>	<p>1. Retroalimentación en torno a las actividades realizadas en las HEI para su evaluación.</p> <p>2. Exposición de un grupo de participantes acerca de los miembros de las brigadas, el uso de químicos, el agua, utensilios de cocina y el tratamiento de los desperdicios en las áreas de manipulación de alimentos y bebidas.</p> <p>3. Presentación y práctica en la concina de las distintas formas de contaminación cruzada que se pueden dar, tanto en un establecimiento de alimentos, como en la casa. Mostrando también los distintos elementos referentes a la higienización y organización de la concina. Valorar con los participantes, su experiencia en este sentido.</p> <p>5. Segundo bloque de exposiciones correspondientes al trabajo de Producciones Final.</p> <p>6. Foro Académico, seguimiento.</p>	<p>15 Min.</p> <p>15 Min.</p> <p>35 Min.</p> <p>45 Min.</p> <p>1 Hora.</p>	<p>1. Elaboración de una guía para la autoverificación de las buenas prácticas de higiene en un establecimiento de alimentos y bebidas de su localidad, haciendo énfasis en la organización e higienización del área de producción la cocina, utilizar como referencia, las direcciones de Internet de su bibliografía complementaria y la dirección: http://www.alimentacion-sana.com.ar/.</p> <p>2. Repaso de todos los temas tratados de la primera a la séptima semana para la prueba departamental.</p>	<p>5 Horas</p> <p>9 Horas</p>	<p>15. Valora la importancia que tiene involucrar todos miembros de la brigada de producción (cocina) y las brigadas de servicios (comedor, bares y banquetes o eventos) en la higienización de las áreas, utensilios y equipos para que se pueda dar cumplimiento en el proceso de organización del trabajo en el área de cocina.</p> <p>16. Identifica los factores que pueden originar una contaminación cruzada para garantizar que al momento de la organización e higienización no se coloquen juntos elementos que puedan provocar este evento.</p>

OCTAVA SEMANA – DETALLES DE CONTENIDOS POR UNIDADES Y ACTIVIDADES

	ACTIVIDADES DE INTERACCION TUTORIAL (Presencial /Virtual)	3 HIT	ACTIVIDADES DE ESTUDIO INDEPENDIENTE	HEI	RESULTADOS ESPERADOS
	1- Prueba Departamental	110 Min.	1- Revisión de participaciones en foros, tareas y demás actividades en la plataforma de la UAPA 2- Autoevaluación del aprendizaje. 3- Revisión de calificaciones de la asignatura.		17. Muestra conocimientos en la correcta implementación de los sistemas de análisis de riesgos a la producción y en la correcta manipulación e higiene de los alimentos y bebidas en las diferentes prácticas realizadas en la cocina y las investigaciones de las HEI. 18. Entrega a tiempo los proyectos elaborados. 19. Explica con fluidez y seguridad el proyecto o investigación realizada. Permite formación del participante en investigación y exposición/presentación de sus hallazgos. 20. Completa todas las asignaciones de la asignatura.

EVALUACION DE LOS APRENDIZAJES			
CRITERIOS	ACTIVIDADES	INDICADORES	(%)
Producción oral y Actividades de Interacción	-Exposiciones orales y virtuales	Organización de la información. Dominio del tema: rigor, claridad, precisión y presentan las ideas con profundidad. Pertinencia de la argumentación en las intervenciones. Coherencia, claridad y originalidad de las ideas externadas. Corrección lingüística: léxico apropiado, concordancia, estructura de las frases, pronunciación. Manejo adecuado de la redacción y ortografía. Utilización adecuada de los recursos tecnológicos. Capacidad de búsqueda y selección de información. Creatividad en la presentación de las exposiciones. Capacidad para el trabajo en equipo.	10%
	-Actividades de interacción sincrónica y asincrónica	Intervenciones acordes y oportunas. Respeto a las normas de comunicación preestablecidas. Coherencia y originalidad de las ideas externadas. Manejo adecuado de la redacción y ortografía. Claridad, calidad, objetividad y pertinencia de las intervenciones. Prontitud de las aportaciones.	
	-Actividades de interacción asincrónica	Claridad, calidad, objetividad y pertinencia de las intervenciones. Coherencia y originalidad de las ideas externadas. Utilización de un lenguaje técnico adecuado. Prontitud de las aportaciones. Organización de la información presentada.	
Producción Escrita	-Ensayos -Trabajos de Investigación -Cuestionarios y Ejercicios -Diario Reflexivos y -Mapas Mentales	Hechos y datos. Principios y conceptos. Destrezas investigativas. Contenido procedimental. Habilidades del pensamiento.	15%
	-Estudios de casos	Aplicación. Destrezas profesionales. Hechos y datos. Principios y conceptos. Contenido procedimental. Habilidades del pensamiento. Actitudes y valores (como la responsabilidad, toma de decisiones).	
	-Resolución de Problemas	Hechos y datos. Principios y conceptos. Contenido procedimental. Habilidades del pensamiento. Actitudes y valores (como la responsabilidad, toma de decisiones).	
	-Proyectos	Aplicación de los conocimientos. Destrezas investigativas. Hechos y datos. Principios y conceptos. Contenido procedimental. Habilidades del pensamiento. Actitudes y valores (como la responsabilidad, toma de decisiones, manejo del tiempo, colaboración).	
	-Portafolios	Reflexión. Creatividad. Orden lógico en la Organización de la información presentada. La progresión del proceso de aprendizaje según temas trabajados. Capacidad de cuestionamiento y criticidad de las ideas externadas por escrito y oralmente.	
Actividades Prácticas	-Proyectos de vinculación	Son proyectos orientados a trabajos de campo, que vincula la teoría con la práctica.	15%
	-Prácticas in situ	Son las actividades prácticas que realizan los participantes de una asignatura en instituciones o empresas que desarrollan tareas relacionadas con su área de formación.	
	-Prácticas de laboratorio	Son las actividades prácticas que realizan los participantes de una asignatura en laboratorios especializados internos o externos.	
	-Prácticas de simulaciones	Son actividades que realizan los participantes, recreando la realidad en un escenario simulado físico o virtual.	
Prueba Escrita	-De respuestas breves y de completamiento. -Respuestas alternativas. -De Asociación o apareamiento. -Ordenamiento. -De localización e identificación. -Selección múltiple -Preguntas de ensayo.	-Conocimiento -Comprensión -Aplicación -Análisis -Síntesis -Estimación escrita -Razonamiento crítico	50%
Actitudes y Valores	-Calidad	Compromiso con realizar las tareas ajustadas a los estándares de eficiencia establecidos.	10%
	-Ética	Exhibe compromiso moral en sus acciones estudiantiles.	
	-Cooperación	- Propicia el trabajo cooperativo y colaborativo como vía de aprovechamiento de las potencialidades colectivas. -Muestra disposición para el trabajo en equipo	
	-Responsabilidad	-Compromiso con el cumplimiento de sus deberes como participante y ciudadano. - Puntualidad. - Asume consecuencias de sus acciones. - Participa activamente en la toma de decisiones del grupo	
	-Solidaridad	- Comparte con sus compañeros. - Es generoso. - Promueve acciones para motivar y conducir a metas comunes. - Se identifica con la preservación de la biodiversidad y su medio socio cultural. - Respeto por el patrimonio institucional. - Escucha atentamente a los demás	
	-Pluralismo	-Respeto a la diversidad étnica, ideológica, religiosa y de género. - Valora la expresión y discusión de las ideas y opiniones de los demás. -Respeto el orden de intervención. -Es tolerante y moderado en sus opiniones.	
	-Innovación	- Muestra creatividad e ingenio en el desarrollo de sus tareas. -Muestra iniciativa e interés por el trabajo académico -Muestra apertura y receptividad a los avances de la ciencia.	
-Equidad	-Disposición para tomar decisiones ponderadas comedidas y equilibradas. -Imparcialidad en los juicios que emite.		

INFORMACIONES PARA RECORDAR

Primera semana de facilitación	El/la facilitador/a dará inicio de la asignatura presentando el programa, las competencias Genéricas, Específicas y Concretas que debe alcanzar el participante, además, explica los parámetros de la evaluación y cómo se desarrollará en cada uno de los procesos que van realizando semanalmente. Se hace la explicación y distribución de la Producción Final (Escrita y Oral).
Asignaciones semanales	Serán entregadas al facilitador la semana siguiente a su asignación o colgar en el campus virtual (entorno virtual de aprendizaje). Es importante estudiar el contenido de cada unidad para lograr las competencias de la asignatura. Es necesario cumplir con las fechas de entrega y seguir los lineamientos pautados.
Foro de Dudas	Es un espacio creado para responder a inquietudes técnicas y académicas que surjan durante el desarrollo la asignatura. Se habilitará a partir de la primera semana.
Foro Académico	Es un foro para los debates de contenidos, es un diálogo argumentativo y pragmático. En este el facilitador orienta hacia la indagación y reflexión sobre temas de interés.
Foro Seguimiento de la Producción Final	Es un foro creado para atender las inquietudes de los participantes para la elaboración de la Producción Final. Se habilitará a partir de la tercera semana.
Producción Final (Escrita y oral)	El facilitador indicará cual actividad será esta producción, se debe hacer por escrito y defender de manera oral. Será asignado en la primera semana de facilitación, se desarrollará durante todo el bimestre. Se expondrá entre la sexta y séptima semana y se entregará por escrito en la octava semana. (Para las asignaturas virtuales, la defensa oral se hará por videoconferencia a través del campus virtual, por Skype, por NSL, grabar y subir un Video o según indique el facilitador).
Prueba Escrita	Será impartida en la octava semana en base a todos los contenidos establecidos en el programa y los resultados esperados.

El Texto Básico es indispensable para cumplir con el desarrollo de la Asignatura

BIBLIOGRAFIA

BASICA:

- Esteban, D. E. (2002). *Higiene en alimentos y bebidas*. México: Trillas.

COMPLEMENTARIA:

- Martínez, F. B. (2002). *El Manejo Higiénico de Alimentos*. México: Limusa.
- Gutiérrez, E. (2007). *Ingecal*. Retrieved octubre 6, 2014, from http://gio.uvigo.es/asignaturas/gestioncalidad/Series_FC199_ingecal.pdf
- Mueses, C. (2010, junio 25). *AgroBioTek Dominicana*. Retrieved octubre 6, 2014, from <http://sanidadealimentos.com/tag/agrobiotek/>
- *PROMpype*. (n.d.). Retrieved octubre 6, 2014, from http://www.mific.gob.ni/LinkClick.aspx?fileticket=9g6ZA_N16yk%3D&tabid=655&language=es-NI
- sana, A. (2011). *Norberto E. Petryk*. Retrieved octubre 6, 2014, from <http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/Chef/manualdeprocedimientos2.htm>

PERFIL DEL (A) FACILITADOR (A) QUE IMPARTIRA LA ASIGNATURA

- Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas.
- Especialidad en Alimentos y Bebidas.
- Experiencia en el área de restaurantes.

ELABORADO POR:

Juan Rafael Núñez, Especialista en Alimentos en Bebidas. Facilitador de la Escuela de Turismo.

REVISADO POR:

Luz Rosa Estrella, Directora de la Oficina para la Reforma Curricular. Doctora en educación.
Pedro Emilio Ventura, Coordinador de la Comisión Revisora de la Reforma Curricular. Máster en mercadeo.
Elizabeth Filpo, Facilitadora de la Escuela de Turismo. Máster en Psicología Industrial.

Este programa se terminó de elaborar y fue aprobado por la Oficina para la Reforma Curricular en el mes de julio del año 2011. Fue actualizado por el Centro de Innovación y Gestión Pedagógica, en octubre 2014