


## ASIGNATURA DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

|   |   |
|---|---|
| <b>1. Competencias</b>                          | Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica. |
| <b>2. Cuatrimestre</b>                          | Primero   |
| <b>3. Horas Teóricas</b>                        | 20  |
| <b>4. Horas Prácticas</b>                       | 25  |
| <b>5. Horas Totales</b>                         | 45  |
| <b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b> | 3   |
| <b>7. Objetivo de aprendizaje</b>               | El alumno implementará acciones de seguridad e higiene en el área de alimentos y bebidas, a través de la normatividad, señalética y prácticas seguras, para contribuir a la calidad en la operación y servicios gastronómicos.  |

| Unidades de Aprendizaje                      | Horas     |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|
|  | Teóricas  | Prácticas | Totales   |
| <b>I. Manejo higiénico de los alimentos.</b> | 15        | 10        | 25        |
| <b>II. Seguridad en el trabajo.</b>          | 5         | 15        | 20        |
| <b>Totales</b>                               | <b>20</b> | <b>25</b> | <b>45</b> |


|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |  |
|--|--|
| <b>1. Unidad de aprendizaje</b>                | <b>I. Manejo higiénico de los Alimentos</b>  |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 15   |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 10   |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 25   |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno propondrá acciones preventivas en el manejo higiénico de alimentos, para asegurar la inocuidad de los productos. |


| Temas  | Saber   | Saber hacer | Ser   |
|--|---|-------------|---|
| Introducción a la higiene en la manipulación de alimentos. | Definir los conceptos, características e importancia de limpieza, higiene y desinfección en la manipulación de alimentos.<br><br>Identificar la normatividad aplicable en el manejo higiénico de alimentos. |             | Puntualidad<br>Responsabilidad<br>Compromiso<br>Respeto |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

| Temas   | Saber   | Saber hacer   | Ser   |
|---|---|---|---|
| Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) | <p>Identificar los tipos de contaminación Física, Química y Biológica, en los alimentos.</p> <p>Explicar el concepto, características y tipos de las ETA's y alimentos potencialmente peligrosos.</p> <p>Describir las condiciones del crecimiento y desarrollo de microorganismos en los alimentos.</p> <p>Identificar las características de la Manipulación higiénica de Alimentos que evite contaminaciones y ETAs.</p> | <p>Proponer acciones preventivas en la contaminación de alimentos y transmisión de ETA's acordes a la normatividad.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |


| Temas                    | Saber   | Saber hacer   | Ser   |
|--------------------------|---|---|---|
| Limpieza y sanitización. | <p>Explicar los métodos de limpieza y desinfección de materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar los puntos críticos de control en el proceso de producción de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recepción de alimentos</li> <li>- almacenamiento de alimentos</li> <li>- refrigeración</li> <li>- congelación</li> <li>- área de cocina</li> <li>- preparación de alimentos</li> <li>- área de servicio</li> <li>- área de bar</li> <li>- agua y hielo</li> <li>- manejo de basura</li> <li>- control de plagas</li> <li>- higiene personal</li> <li>- manejo de sustancias químicas</li> <li>- servicios sanitario para empleados</li> </ul> | <p>Limpiar materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Sanitizar materias primas, equipo mayor y menor, utensilios e instalaciones en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Proponer acciones de cumplimiento de los puntos críticos de control.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje  | Secuencia de aprendizaje   | Instrumentos y tipos de reactivos           |
|---|--|---|
| <p>A partir de un estudio de caso, elaborará un reporte, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- puntos críticos de control</li> <li>- incidencias detectadas</li> <li>- tipos de contaminación</li> <li>- ETA's potenciales derivadas del manejo del área de alimentos y bebidas</li> <li>- acciones preventivas de contaminación y ETA's</li> <li>- acciones de cumplimiento a los puntos críticos de control</li> <li>- conclusiones</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los conceptos de limpieza, higiene y desinfección en la manipulación de alimentos.</li> <li>2. Analizar la normatividad aplicable en materia de seguridad e higiene de alimentos.</li> <li>3. Comprender los tipos de contaminación y las ETA's.</li> <li>4. Comprender los métodos de limpieza y somatización en la operación del área de alimentos y bebidas.</li> <li>5. Analizar los puntos críticos de control de la producción de alimentos.</li> </ol> | <p>Estudio de casos<br/>Lista de cotejo</p> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza                                | Medios y materiales didácticos   |
|--|--|
| Tareas de investigación<br>Equipos colaborativos<br>Simulación | Equipo multimedia<br>Computado<br>Impresos de casos<br>Manuales de buenas prácticas<br>Laboratorio de cocina<br>Productos de limpieza y sanitización |

### ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X    |                      |         |


|                 |  |                                   |                    |  |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|--|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |  |

# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. Unidad de Aprendizaje</b>                | <b>II. Seguridad en el trabajo</b>  |
| <b>2. Horas Teóricas</b>                       | 5   |
| <b>3. Horas Prácticas</b>                      | 15  |
| <b>4. Horas Totales</b>                        | 20  |
| <b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b> | El alumno determinará las medidas de seguridad en los procesos del área de alimentos y bebidas, para la prevención de accidentes y proponer acciones correctivas y de mejora. |

| Temas                                     | Saber  | Saber hacer  | Ser   |
|---|--|--|---|
| Introducción a la seguridad en el trabajo | <p>Identificar los fundamentos de seguridad laboral y su normatividad.</p> <p>Describir las características de riesgos y accidentes de trabajo en el área de alimentos y bebidas.</p>  |  | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>  |
| Atención y prevención de accidentes       | <p>Describir las características y uso del equipo de seguridad personal del trabajo en el área de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar la señalética de seguridad en establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Describir las acciones de primeros auxilios en el área de alimentos y bebidas.</p> | <p>Demostrar atención de primeros auxilios.</p> <p>Verificar el uso de equipo de seguridad personal de trabajo.</p> <p>Verificar el uso de señalética en el área de alimentos y bebidas.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

| Temas  | Saber   | Saber hacer  | Ser  |
|--|---|--|--|
| Seguridad en el uso de utensilios y equipo menor y mayor | Explicar las características, prácticas seguras y conservación de utensilios, y equipo menor y mayor en el área de alimentos y bebidas. | Demostrar prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor.<br><br>Verificar las prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor. | Puntualidad<br>Trabajo en equipo<br>Responsabilidad<br>Pulcritud<br>Honestidad<br>Proactividad<br>Creatividad<br>Trabajo bajo presión<br>Autocontrol<br>Compromiso<br>Respeto<br>Actitud de servicio |
| Uso adecuado de equipo mayor                             | Describir los procedimientos de uso y mantenimiento de los equipos de cocina de acuerdo a lo indicado en sus fichas técnicas.           | Verificar las condiciones de seguridad y mantenimiento del equipo mayor de cocina antes del arranque de producción.  | Puntualidad<br>Trabajo en equipo<br>Responsabilidad<br>Pulcritud<br>Honestidad<br>Proactividad<br>Creatividad<br>Trabajo bajo presión<br>Autocontrol<br>Compromiso<br>Respeto<br>Actitud de servicio |


|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |



# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje   | Secuencia de aprendizaje  | Instrumentos y tipos de reactivos               |
|--|---|---|
| <p>A partir de un caso práctico, elaborará un informe que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- condiciones de riesgo y accidentes potenciales detectados</li> <li>- descripción de los primeros auxilios requeridos</li> <li>- señalización de Seguridad</li> <li>- lista de cotejo del uso de equipo de protección personal</li> <li>- lista de cotejo de las prácticas seguras en el manejo de utensilios, y equipo menor y mayor</li> <li>- conclusiones</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar el marco normativo de la seguridad en el trabajo en el área de alimentos y bebidas.</li> <li>2. Identificar el equipo de seguridad personal en el trabajo.</li> <li>3. Analizar la señalética de seguridad del área de alimentos y bebidas.</li> <li>4. Comprender el procedimiento de primeros auxilios en el área de alimentos y bebidas.</li> <li>5. Comprender las prácticas seguras de los utensilios, y equipo menor y mayor en el área de alimentos y bebidas.</li> </ol> | <p>Lista de cotejo<br/>Ejercicios prácticos</p> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |


# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza                            | Medios y materiales didácticos   |
|--|--|
| Tareas de investigación<br>Simulación<br>Análisis de casos | Equipo multimedia<br>Computadora Impresos de casos<br>Manuales<br>Laboratorio de cocina<br>Botiquín de primeros auxilios |

### ESPACIO FORMATIVO


| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
|      | X                    |         |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |


## SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


| Capacidad  | Criterios de Desempeño   |
|--|--|
| <p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>A) PREPARACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p><b>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p><b>C) RECETA ESTÁNDAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación.</li> </ul> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |


| Capacidad  | Criterios de Desempeño   |
|--|--|
| <p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cócteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los ingredientes</li> <li>- técnicas y métodos de coctelería</li> <li>- organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipo de bebidas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas de coctelería</li> <li>- temperatura de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, cantidades y rendimientos</li> </ul> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |


| Capacidad  | Criterios de Desempeño  |
|--|---|
| <p>Desarrollar productos de panadería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p> | <p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de panadería</li> <li>- organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

| Capacidad  | Criterios de Desempeño  |
|--|---|
| <p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>  | <p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería</li> <li>- organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de preparación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul> |
| <p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p> | <p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejora</li> </ul>   |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |


| Capacidad  | Criterios de Desempeño   |
|--|--|
| <p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p> | <p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- áreas verificadas</li> <li>- personal involucrado</li> <li>- normas de referencia</li> <li>- lista de verificación</li> <li>- procesos de las áreas verificadas</li> <li>- evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- hallazgos</li> <li>- resultados</li> <li>- recomendaciones</li> </ul> |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |

# SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| <b>Autor</b>                            | <b>Año</b> | <b>Título del Documento</b>                                  | <b>Ciudad</b> | <b>País</b> | <b>Editorial</b>      |
|---|------------|--|---------------|-------------|-----------------------|
| Secretaria de turismo                   | (1997)     | <i>Manejo higiénico de los alimentos</i>                     | D.F           | México      | Secretaría de turismo |
| Estebas de Esesarte Gómez               | (2002)     | <i>Higiene en alimentos y bebidas</i>                        | D.F           | México      | Trillas               |
| Alejandro Mendoza plaza                 | (2005)     | <i>Como implementar la cultura preventiva en la empresa.</i> | Buenos aires  | Argentina   | Mundi prensa          |
| Cervantes Eduardo                       | (1999)     | <i>Manual de vendajes en enfermería</i>                      | D.F           | México      | Trillas               |
| Organización internacional del trabajo. | (2000)     | <i>Prevención de accidentes.</i>                             |               |             |                       |

|                 |  |                                   |                    |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    |                    |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T.  | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2011 |   |