



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

Paquete Didáctico

Datos generales	
Unidad académica:	Chetumal () Cozumel (X) Playa del Carmen () Cancún ()
División académica:	DCI () DCPH () DCS () DCSEA () DICA () DDS (X) UAPC ()
Departamento académico:	Departamento de Estudios Sociales y Empresariales
Programa Educativo:	<i>Gestión de Servicios Turísticos</i>
Nombre de la asignatura:	ACPGT-113 Optativa de énfasis I (Higiene y certificaciones)
Clave de la asignatura:	104
Nombre del Docente:	<i>Alejandra Martínez García</i>
Horario y Aula:	<i>Horario Miércoles 16:00-18:00 Viernes 16:00-18:00</i>
Total de horas del curso:	64

Competencias/Objetivos genéricos que se favorecen	
Competencia/Objetivo disciplinar de la asignatura:	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar la importancia de la calidad para la mejora continua en las empresas turísticas.2. Analizar los estándares de calidad aplicados a las empresas turísticas para la prestación de servicios con calidad.3. Proponer sistemas de calidad turística. <p>Conocer las normas que regulan la operación de los servicios de alimentos y bebidas en cuanto a las prácticas higiénicas y la conservación de la salud de los clientes.</p>
Propósito/Justificación de la Asignatura:	El alumno administrará los alimentos de manera higiénica para evitar las enfermedades de transmisión alimentaria, reconocerá la ausencia de técnicas higiénicas en las empresas de A&B, y será capaz de proponer estrategias para preservar la calidad higiénica de las materias primas.
Código de comportamiento:	Alumno: <ul style="list-style-type: none">- Llegar puntualmente a la hora de clase.- Respetar a los miembros de la comunidad universitaria.



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	<ul style="list-style-type: none">- Evitar el consumo de alimentos durante la clase.- Cumplir en tiempo y forma las actividades del curso.- Mantener limpia y en orden las instalaciones de la institución.- Evitar plagio académico en cualquiera de sus modalidades. Esta falta será notificada al Jefe del Departamento Académico.- Utilizar el dispositivo móvil durante la clase con fines académicos autorizados por el docente.- Participar proactivamente y estar en disposición para el trabajo colaborativo durante la clase. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Respetar a los miembros de la comunidad universitaria.- Mostrar disponibilidad y apertura al intercambio de ideas.- Diversificar los métodos y técnicas de evaluación del aprendizaje.- Llegar puntualmente a la hora de clase.- Cumplir en tiempo y forma con el objetivo de aprendizaje del curso.
Secuencia didáctica de la Unidad I.	
Competencia/Objetivo de la Unidad	
Competencia: supervisar las políticas y estándares de seguridad e higiene alimentaria	
-	

Unidad I	Identificar la importancia de la calidad para la mejora continua en las empresas turísticas
-----------------	--



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

Semana	Temas.	# de horas	Resultados de aprendizaje/objetivo específico del tema	Estrategias de enseñanza-aprendizaje del docente (instructivo)	Actividades de aprendizaje del alumno	Productos esperados/evidencias de aprendizaje
<i>Semana 1 (24-28 AGOS)</i>	calidad para la mejora continua en las empresas turísticas	4	<i>El alumno conocerá el concepto de calidad para aplicarlo en la supervisión de áreas de alimentos y bebidas</i>	El docente explicará la importancia de la calidad en la industria de la elaboración de alimentos	El alumno dará diferentes conceptos de calidad y explicará las áreas en las que se aplica la calidad	<i>Mapa mental del concepto calidad</i>
<i>Semana 2 (31 AGO-4 SEPT)</i>	Importancia de la higiene en los servicios turísticos en general.	4	<i>Identificará las causas que originan ETAS para prevenirlas</i>	El docente explica que son las ETAS	Los estudiantes se integrarán en equipos y darán su punto de vista de cómo evitar las ETAS	<i>Listado de las ETAS y causas que las originan</i>
<i>Semana 3 (7-11 SEPT)</i>	EL docente explica características del equipo de cocina y	4	<i>El estudiante comprenderá la importancia de dar un buen mantenimiento</i>	EL docente explica característic	Los estudiantes verán los	https://www.youtube.com/watch?v=fchpjr84icE https://www.youtube.com/watch?v=Q2f



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	forma de limpieza		<i>al equipo de cocina</i>	as del equipo de cocina y forma de limpieza.	videos	03-Tu10c
<i>Semana 4 (14-18 SEPT)</i>	<i>Higiene en las áreas de servicio y almacén</i>	4	<i>El alumno identifica la importancia de aplica la calidad e higiene en las áreas de servicio y almacén</i>	EL docente solicita a los alumnos comenten sus observaciones de los videos vistos	Los alumnos narran sus observaciones	
<i>Semana 5 (21-25 SEPT)</i>	Unidad II. Analizar los estándares de calidad aplicados a las empresas turísticas para la prestación de servicios con calidad Competencia: identificar los distintos estándares de calidad aplicados en las empresas turísticas de prestación de	4	<i>Identificar estándares de calidad en empresa de AyB</i>	Docente explica la importancia de la norma oficial mexicana 251	Estudiantes leen la norma 251	<i>Norma 251</i>



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	servicios					
Semana 6 28 SEP -2 OCT	<i>Distintivo H</i>	4	<i>El alumno reconocerá el origen del distintivo H y la importancia de éste en el turismo</i>	El docente explica el origen del distintivo H y la importancia de éste	El alumno analiza la lista de cotejo del distintivo	<i>Lista de cotejo del distintivo H</i>
Semana 7 5-9 OCT	<i>Plan Integral de Higiene</i>	4	<i>El alumno identifica los apartados que debe contener un Plan Integral de Higiene</i>	Docente explica la importancia del plan integral de higiene	El estudiante elabora un plan integral de higiene	<i>Plan Integral de Higiene</i>
Semana 8 12-16 OCT	<i>DISTINTIVO CRISTAL</i>	4	<i>El alumno identificará las diferencias entre el Distintivo H y distintivo Cristal</i>	Docente explica la importancia del distintivo Cristal	Los estudiantes realizarán un resumen explicando la diferencia entre el distintivo H y Cristal	<i>Resumen</i>
Semana 9 19-23 OCT	Unidad III. Calidad turística Competencia: Proponer sistemas de control para la manipulación y	4	<i>El alumno conocerá las técnicas de control en el servicio.</i>	El docente explica las técnicas de control en el servicio.	El alumno realizará una práctica en la que evidenciará las técnicas aprendidas	<i>Video</i>



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	conservación de los alimentos				en clase	
Semana 10 26-30 OCT	<i>Manipulación de alimentos</i>	4	<i>El alumno conocerá las técnicas para la manipulación y conservación de alimentos</i>	El docente explica las técnicas control de la manipulación y conservación de alimentos	El alumno realizará una práctica en la que evidenciará las técnicas aprendidas en clase	<i>Mapa conceptual</i>
Semana 11 2-6 NOV	<i>Dosificación de desinfectantes</i>	4	<i>El alumno conocerá la importancia de llevar a cabo una desinfección adecuada</i>	El docente explicará como se lleva a cabo la dosificación para desinfectar alimentos	El alumno realizará una práctica en la que evidenciará las técnicas aprendidas en clase	<i>video</i>
Semana 12 9-13 NOV	Unidad IV. Técnicas básicas de higiene para la manipulación de alimentos y bebidas	4	supervisar la implementación de las técnicas de manipulación de los alimentos y bebidas	<i>El docente da a conocer las temperaturas que deben utilizarse en la manipulación de alimentos</i>	El alumno leerá el manual para manipuladores de alimentos	<i>Mapa mental del manual</i>
Semana 13 16-20 NOV	1. Temperatura e higiene en las fases de	4	<i>El alumno conoce la importancia de manejar adecuadamente las</i>	El docente explicará Temperatura	Alumno elabora lista de temperaturas	<i>lista</i>



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	un servicio de alimento y bebidas.		<i>temperaturas de los alimentos</i>	e higiene en las fases de un servicio de alimento y bebidas		
<i>Semana 14 23-27 NOV</i>	1. Técnicas de conservación de alimentos.	4	<i>El alumno comprenderá la importancia de llevar una buena conservación de alimentos</i>	<i>Docente explica diferentes técnicas de conservación de alimentos</i>	Alumno elabora mapa conceptual del tema	<i>Mapa conceptual</i>
<i>Semana 15 30 NOV-4 DIC</i>	1. Alimentos congelados y descongelación. 2. Problemas con productos enlatados	4	<i>El alumno conocerá el proceso de congelación y descongelamiento en los alimentos así</i>	<i>Docente explica las técnicas de congelamiento y descongelación de alimentos</i>	Alumno elabora video	<i>video</i>
<i>Semana 16 7-11 DIC</i>	<i>Entrega carpeta de evidencias</i>	2				<i>Resumen revisión de carpeta de evidencias</i>

Criterios de Evaluación		
Estrategia de evaluación	Fecha de evaluaciones	Ponderación
<i>Investigaciones, mapas mentales, evaluaciones escritas, carpeta de evidencias.</i>	<i>Primera evaluación escrita 16 de octubre unidad 1 y 2 Segunda evaluación escrita 4 de dic</i>	Portafolio de evidencias 30 % Lista de cotejo distintivo H 10% Practica en casa o campo 20%



UNIVERSIDAD DE QUINTANA ROO

Procedimiento: Formación profesional- Enseñanza aprendizaje frente a grupo

	<i>unidad 3 y 4 Entrega carpeta de evidencias 9 diciembre.</i>	Dos evaluaciones TOTAL	40% 100%
			Total

Bibliografía Básica	
<i>Referencias y repositorios digitales de la biblioteca Universitaria</i>	
Curso de higiene para manipuladores de alimentos, TX537 H39. Gestión de calidad aplicada a hostelería y restauración, TX911.3 M27 G47.	
Bibliografía complementaria	
<i>Referencias que el docente sugiere (físicas y/o digitales)</i>	

Fecha de entrega
15 AGOSTO 2020

Elaborada por
<i>Alejandra Martínez García</i>

Revisado por
<i>Nombre, firma y fecha del Jefe de Departamento que supervisa el paquete didáctico (cumplimiento en cuanto al contenido del programa de la asignatura y legislación universitaria aplicable a programas de estudio)</i>