

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Protocolo de Seguridad.
Clave de la asignatura:	GSR-1025
SATCA¹:	2 – 1 – 3
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>Esta asignatura aporta al perfil del egresado de gastronomía las bases conceptuales para aplicar las diferentes normas nacionales e internacionales de seguridad e higiene. Permite conocer los requisitos y aspectos legales.</p> <p>Trabajar en forma disciplinaria e interdisciplinaria para el control de los recursos materiales y humanos que intervienen en restaurantes y cocinas en general.</p> <p>Esta asignatura se ubica en el cuarto semestre de la carrera, primero se ven aspectos conceptuales acerca de los antecedentes de las normas de seguridad laboral y la ley federal de trabajo.</p> <p>Segundo, tiene que ver con los accidentes y riesgos que se puedan originar en las diferentes áreas de trabajo.</p>
Intención didáctica
<p>Considerando que el estudiante de gastronomía debe tener una base sólida sobre aspectos de seguridad para evitar accidentes y disminuir riesgos en el trabajo, se plantea que durante la primera unidad el estudiante conozca el sustento teórico acerca de la normatividad existente.</p> <p>En la segunda unidad, se analizan los riesgos y accidentes de trabajo estableciendo sus diferencias y características particulares de cada caso.</p> <p>La tercera unidad considera la prevención de los accidentes de trabajo con la finalidad de establecer planes orientados a disminuir los riesgos y los accidentes en las diferentes áreas que conforman la organización.</p> <p>En la cuarta unidad se ve la parte teórica de la protección civil y se realizan planes hechos a la medida para una modelo en particular, además, se realizan prácticas en donde el</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

alumno lidere procesos de protección civil y por último, se ven en la quinta unidad temas relacionados con la organización y el manejo de material de curación para accidentes y primeros auxilios.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura
<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce y aplica el marco legislativo vigente en las organizaciones productivas y de servicios, para promover la eficiencia, eficacia y productividad en una empresa de alimentos y bebidas; asegurando tanto la seguridad de los trabajadores como la del comensal. • Construye propuestas y programas en base a las normas de higiene y seguridad para prevenir accidentes en el área laboral; identificando los tipos de riesgos y accidentes de trabajo que pueden ocurrir en una empresa de alimentos y bebidas protegiendo la salud e integridad física y mental del trabajador, con alto sentido de responsabilidad.

5. Competencias previas

<ul style="list-style-type: none"> - Identifica tipos de instalaciones y equipamiento de cocina. Introducción a la Gastronomía. - Opera paquetería office para la realización de formatos, manual y registros de procedimientos. Software de Aplicación Ejecutivo. - Aplica los lineamientos del distintivo H. Higiene en el manejo de Alimentos y Bebidas. - Identifica microorganismos y fuentes de contaminación de alimentos y bebidas. Microbiología de los Alimentos.

6. Temario

1	Normatividad de la seguridad laboral	1.1 Ley Federal del trabajo 1.2 Normatividad aplicable a la seguridad laboral 1.3 Reglamentos internos de seguridad laboral
2	Riesgos y accidentes de trabajo	2.1 Definición de riesgo y accidente 2.1.1. Diferenciación entre riesgo y accidente 2.2 Clasificación del riesgo laboral 2.3 Clasificación de los accidentes de trabajo
3	Prevención de accidentes de trabajo	3.1 Comisiones mixtas de seguridad e higiene 3.2 Programa permanente de prevención de accidentes en el trabajo 3.3 Normas y estándares relativos al tema

4	Programa de protección civil	4.1 Programa de protección civil 4.2 Práctica programada de simulacros 4.3 Diseño y evaluación de manuales de seguridad y protección en establecimientos de A & B 4.4 Empresas privadas de protección civil
5	Botiquín de primeros auxilios	5.1 Ubicación 5.2 Contenido 5.3 Lesiones que se pueden atender
6	Normatividad de la seguridad laboral	1.1 Ley Federal del trabajo 1.2 Normatividad aplicable a la seguridad laboral 1.3 Reglamentos internos de seguridad laboral

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Normatividad de la seguridad laboral	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica (s): Reconoce la importancia del marco legal en la seguridad laboral de una empresa de la industria de alimentos y bebidas.</p> <p>Genéricas: Competencias instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo, Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético</p> <p>Competencias sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Interés por la calidad de los productos Capacidad de generar nuevas ideas (Creatividad)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizar una investigación documental acerca de las Leyes, Normas y Reglamentos existentes en México y su correlación con leyes internacionales sobre la higiene y seguridad en el trabajo. En equipos de trabajo, contrastar la información y presentar al grupo la información en un mapa conceptual. En equipos, realizar una investigación en una empresa de alimentos y bebidas, en donde exponga las normas existentes y su cumplimiento en las áreas de trabajo. Presentar la información ante el grupo. Elaboración de un reglamento interno de seguridad ya sea para la cocina del instituto o para su casa.

Riesgos y accidentes de trabajo.	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica (s): Identifica los tipos de riesgos y accidentes de trabajo que pueden ocurrir en una empresa de alimentos y bebidas. Reconoce la diferencia y relación entre riesgos y accidentes.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético</p> <p>Competencias sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Interés por la calidad de los productos Capacidad de generar nuevas ideas (Creatividad)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de mapa mental para establecer conceptos, diferencia y relación entre riesgo y accidente. • Evaluar los riesgos de trabajo con base a la legislación vigente sobre seguridad e higiene. • Analizar diferentes operaciones en procesos productivos y seleccionar de acuerdo con los riesgos que presenten, el equipo de protección personal que se deba utilizar. • Aplicar en un caso práctico la legislación vigente en lo relativo a protección personal para ojos, cara, dedos, manos y brazos. • Realizar una investigación de accidentes en el trabajo y elaborar los reportes correspondientes.
Prevención de accidentes de trabajo	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica (s): Construye un programa para prevenir accidentes en el área laboral en base a la legislación de seguridad e higiene vigente. Evalúa los riesgos que existen en las diferentes zonas de trabajo, así como en los procedimientos que en ellas se ejecutan.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo, Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investiga los tipos de brigadas, características y funciones de una empresa de alimentos y bebidas. • Analizar las diferentes lesiones que se pueden causar en los establecimientos de A & B y la forma en que se atiende. • Investigar los factores humanos y técnicos de los accidentes y riesgos de trabajo. • Elaboración de diagrama de flujo del proceso de prevención de accidentes en una empresa de alimentos y bebidas. • Elaboración de un manual que establezca las normas y estándares de prevención.

<p>Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético Competencias sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Interés por la calidad de los productos Capacidad de generar nuevas ideas (Creatividad)</p>	
Programa de protección civil	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica (s): Construye un manual de seguridad y protección civil para un establecimiento de alimentos y bebidas. Describe los protocolos a seguir en caso de una emergencia o accidente según los lineamientos del programa de protección. Genéricas: Competencias instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo, Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Competencias interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético Competencias sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Interés por la calidad de los productos Capacidad de generar nuevas ideas (Creatividad)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una investigación de los aspectos que conforman un programa integral de protección civil, tomando como ejemplo una industria de la localidad para su exposición en clase • Proponer la estructura de un manual de protección civil para un establecimiento real de A & B. • Mediante una investigación documental, identificar los tipos de incendios y causas de incendio: equipos eléctricos, fricción, materiales especialmente peligrosos, soldadura y corte, llamas abiertas, calentadores portátiles, superficies calientes, combustión espontánea, electricidad estática. • Entrevistar a expertos de organismos públicos y privados para identificar las prácticas comunes y exitosas de empresas con programas de protección civil. Presentar un video de las entrevistas.
Botiquín de primeros auxilios	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica (s): Emplea una ubicación adecuada y eficaz de botiquines para una empresa de alimentos y bebidas. Genéricas: Competencias instrumentales: Capacidad para organizar y planificar el tiempo,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una investigación documental acerca de la normatividad y estándares relativos al tema “botiquines”. • En equipos investigar y exponer los diferentes tipos de lesiones que se pueden presentar en las áreas de

<p>Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. Competencias interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad crítica y autocrítica Compromiso ético Competencias sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Interés por la calidad de los productos</p>	<p>trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar una conferencia en donde un experto exponga la forma correcta de manejar lesiones en las áreas de trabajo. • Elaboración de un plano donde se marquen las áreas donde deben de colocarse los botiquines. • Elaborar un cuadro donde se establezcan los productos que debe contener un botiquín y las heridas que se pueden tratar con él.
--	--

8. Práctica(s)

Temas	Prácticas Propuestas
Normatividad de la seguridad laboral	- Visita a una empresa de alimentos y bebidas para investigar a cerca de su reglamento interno y su cumplimiento en las áreas de trabajo.
Riesgos y accidentes de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> - Visita y recorrido a la cocina del instituto para la detección de fuentes de riesgo; y su representación en un plano. - Aplicar mediante un simulacro legislación vigente en lo relativo a protección personal para ojos, cara, dedos, manos y brazos.
Prevención de accidentes de trabajo	- Realizar una campaña orientada a prevenir los accidentes de trabajo para una empresa de alimentos y bebidas.
Programa de protección civil	<ul style="list-style-type: none"> - Realización de un simulacro con los lineamientos de protección civil. - Visita y recorrido a la cocina del instituto para la detección de los lugares que representan un posible conato de incendio; y su representación en un plano.
Botiquín de primeros auxilios	- Visita a un restaurante local para verificar la presencia de botiquines en las áreas de cocina y servicio.

9. Proyecto de asignatura

<p>El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentación: marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
--

- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

- Prácticas en el laboratorio de gastronomía.
- Cuestionario diagnóstico.
- Unificación de evaluaciones para todo el semestre correspondiente.
- Reportes de investigaciones.
- Mapas mentales, cuadros sinópticos, resúmenes, etc. De las actividades de investigación.
- Rubrica de evaluación de las simulacros elaborados en clase práctica.
- Informe de los simulacros.
- Portafolio de evidencias de las actividades prácticas realizadas
- Visitas a restaurantes para ver sus lineamientos de seguridad
- Compilación de notas de las visitas realizadas.
- Elaboración de manual de seguridad.

11. Fuentes de información

1. Feit, Sidney. (2004). *TCP/IP Arquitectura, protocolos, implementación y seguridad*. España: McGraw-Hill Interamericana.
2. SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISION SOCIAL. (1997). REGLAMENTO FEDERAL DE SEGURIDAD, HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO. mayo 04, 2014, de Diario Oficial de la Federación
Sitio web: <http://www.idconline.com.mx/media/2014/02/10/reglamento-federal-de-seguridad-e-higiene.pdf>
3. Armendáriz, José Luis. (2012). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*. España: Paraninfo.
4. Asfahl, Ray. (2000). *Seguridad industrial y salud*. Estados Unidos: Pearson Educación