

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Protocolo de Seguridad.
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSR-1025
(Créditos) SATCA ¹	2 - 1 – 3

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

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.

Trabajar en forma disciplinaria e interdisciplinaria para el control de los recursos materiales y humanos que intervienen en restaurantes y cocinas en general.

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.

Segundo, tiene que ver con los accidentes y riesgos que se puedan originar en las diferentes áreas de trabajo.

Intención didáctica.

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.

En la segunda unidad, se analizan los riesgos y accidentes de trabajo estableciendo sus diferencias y características particulares de cada caso.

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.

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 practicas en

Donde el 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.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<ul style="list-style-type: none"> • Comprender la importancia del marco legal existente en la seguridad laboral de una empresa de la industria de alimentos y bebidas. • Identificar los tipos de riesgos y accidentes de trabajo que pueden ocurrir en una empresa de alimentos y bebidas. • Desarrollar una propuesta de un programa para prevenir accidentes en el área laboral que incluya las diferentes comisiones. • Realizar un manual de seguridad y protección civil para un establecimiento de alimentos y bebidas • Desarrollar una propuesta de ubicación de botiquines para una empresa de alimentos y bebidas. 	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis y síntesis. • Capacidad de planificar y organizar. • Conocimientos del área de estudio y la profesión. • Capacidad de comunicación oral y escrita. • Habilidad en el uso de las tecnologías de la información y comunicación. • Habilidad para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. • Capacidad para tomar decisiones. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad crítica y autocrítica. • Capacidad de trabajo en equipo. • Habilidades interpersonales. • Capacidad para trabajar en equipos interdisciplinarios. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Habilidades de investigación. • Capacidad de aprender. • Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). • Liderazgo. • Habilidad para trabajar en forma autónoma. • Capacidad para diseñar y gestionar proyectos. • Iniciativa y espíritu emprendedor. • Preocupación por la calidad. • Búsqueda del logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

LUGAR Y FECHA DE ELABORACIÓN O REVISIÓN	PARTICIPANTES	OBSERVACIONES (CAMBIOS Y JUSTIFICACIÓN)
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta.	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DEL CURSO (competencia específica a desarrollar en el curso)

- Conocer y aplicar las normas de higiene y seguridad, con la finalidad de evitar accidentes mediante la elaboración de programas en la industria Gastronómica, protegiendo la salud del trabajador e integridad física y mental, con alto sentido de responsabilidad social.
- Aplicar el marco legislativo vigente en las organizaciones productivas y de servicios, sin transgredir las normas promover la eficiencia, eficacia y productividad en las relaciones de trabajo.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Aplicar técnicas de manejo de almacenes.
- Identificar tipos de instalaciones y equipamiento de cocina.
- Disponer de capacidades para la comunicación oral y escrita en el idioma español.
- Capacidad de trabajo en equipo
- Tener habilidades de comunicación y liderazgo
- Capacidad para enfrentarse a diferentes situaciones
- Poseer conocimientos en administración,
- Tener habilidades en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Tener una disciplina de estudio y una actitud favorable hacia la adquisición de nuevos conocimientos.
- Tener habilidad para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
- Tener conocimientos en el manejo higiénico de los alimentos.
- Conocimientos en microbiología y conservación de alimentos.
- Conocimiento básico de la utilización del equipo de cocina y sus riesgos.

7.- TEMARIO

Unidad	Temas	Subtemas
1	Normatividad de la seguridad laboral	1,1 Ley Federal del trabajo 1.2 Normatividad aplicable a la seguridad laboral
2	Riesgos y accidentes de trabajo	2.1 Clasificación de los accidentes de trabajo 2.1 Diferenciación entre riesgo y accidente
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
5	Botiquín de primeros auxilios	5.1 Ubicación 5.2 Contenido 5.3 Lesiones que se pueden atender

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

El profesor debe:

- Estimular la búsqueda amplia, profunda y fundamentada de información de diversas fuentes relacionadas con los contenidos temáticos.
- Impulsar actividades de aprendizaje que permitan la aplicación de las teorías, conceptos, modelos, técnicas y metodologías que se van aprendiendo en el desarrollo de la asignatura.
- Propiciar el planteamiento de preguntas y la solución de problemas, así como el aprendizaje.
- Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación, el intercambio argumentado de ideas, la reflexión, la integración y la colaboración de y entre los estudiantes.
- Propiciar la interacción de los integrantes de los equipos y del grupo a través de la discusión argumentada.
- Crear situaciones que permitan al estudiante la integración de contenidos de la asignatura y entre distintas asignaturas, para su análisis y solución de problemas.
- Propiciar en el estudiante, el sentimiento de logro y de ser competente.
- Promover la precisión en el uso de nomenclatura y terminología científica, tecnológica y humanística.
- Propiciar, en el estudiante, el desarrollo de actividades intelectuales de inducción-deducción y análisis-síntesis, las cuales lo encaminan hacia la investigación, la aplicación de conocimientos y la solución de problemas.
- Priorizar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de los contenidos de la asignatura.
- Privilegiar actividades prácticas que permitan el desarrollo de trabajo en equipo.
- Impulsar actividades de aprendizaje que permitan la aplicación de los conceptos, modelos, técnicas y metodologías que se van aprendiendo en el desarrollo de la asignatura.
- Favorecer acciones en que los contenidos de la asignatura se relacionen con prácticas de una ingeniería con enfoque sustentable.
- Fomentar la observación y el análisis de fenómenos y problemáticas propias del campo ocupacional.

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación debe ser un proceso continuo, dinámico y flexible enfocado a la generación de conocimientos sobre el aprendizaje, la práctica docente y el programa en sí mismo.

Debe realizarse una evaluación diagnóstica al inicio del semestre, para partir de saberes previos, expectativas e intereses que tengan los estudiantes.

Durante el desarrollo del curso debe llevarse a cabo una evaluación formativa que permita realimentar el proceso de aprendizaje y establecer las estrategias para el logro de los objetivos establecidos.

Al finalizar el curso debe realizarse una evaluación sumativa que se vincula con aquellas acciones que se orientan a dar cuenta de productos, saberes, desempeños y actitudes que se deben considerar para la calificación.

Se sugiere utilizar como herramienta de evaluación el portafolio de evidencias, y como instrumento la lista de cotejo y la rúbrica.

Y algunas evidencias de producto podrían ser:

- Reportes de investigaciones documentales y de campo.
- Reporte de prácticas realizadas.
- Materiales utilizados en exposiciones.
- Reportes de visitas a empresas.
- El desarrollo del un proyecto final.
- Casos prácticos.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Normatividad de la seguridad laboral

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Comprender la importancia del marco legal existente en la seguridad laboral de una empresa de la industria de alimentos y bebidas.	<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.

Unidad 2: Riesgos y accidentes de trabajo

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar los tipos de riesgos y accidentes de trabajo que pueden ocurrir en una empresa de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar en un caso práctico la legislación vigente en lo relativo a protección personal para ojos, cara, dedos, manos y brazos.• Identificar mediante una investigación documental los accidentes de trabajo con base a la legislación vigente sobre seguridad e higiene• .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• Realizar una investigación de accidentes en el trabajo y elaborar los reportes correspondientes.

Unidad 3: Prevención de accidentes de trabajo

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Desarrollar una propuesta de un programa para prevenir accidentes en el área laboral que incluya las diferentes comisiones.	<ul style="list-style-type: none">• Investigar 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.• Realizar una campaña orientada a prevenir los accidentes de trabajo para una empresa de alimentos y bebidas.

Unidad 4: Programa de protección civil

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Realizar un manual de seguridad y protección civil para un establecimiento de alimentos y bebidas.	<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 identificación 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.

Unidad 5: Botiquín de primeros auxilios.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Desarrollar una propuesta de ubicación de botiquines para una empresa de alimentos y bebidas. 5.1 Ubicación 5.2 Contenido 5.3 Lesiones que se pueden atender	<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 trabajo.• Realizar una conferencia en donde un experto exponga la forma correcta de manejar lesiones en las áreas de trabajo.

}

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Protocolo de seguridad instalaciones, autor Fabio de Jesús Grajales
2. Arquitectura, protocolos, implementación y seguridad
3. Autor Feit, Sidnie Editorial McGraw - hill

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Realizar conferencias con especialistas y visitas al sector gastronómico.
- Estructurar brigadas de primeros auxilios y exponer sus principales funciones.
- Formar brigadas y realizar simulacros de las diferentes contingencias que se pueden presentar en una empresa de alimentos y bebidas.
- Presentar de los proyectos y manuales elaborados para una empresa de alimentos y bebidas.
- Realizar una practica del manejo de lesiones en las áreas de trabajo.