

“HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS”

Objetivo General:

Al término del curso, los participantes conocerán técnicas e instrumentos que les permitan manejar con higiene, sanidad y seguridad la preparación de alimentos, así como prevenir contaminaciones de los mismos con base en la normatividad oficial.

	CAPÍTULOS	CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	Higiene personal	Introducción 1.1 ¿Qué hacer y qué no hacer respecto a la higiene personal? 1.2 Técnica de lavado de manos. 1.3 Estación de lavado. 1.4 Cómo trabajar con higiene y limpieza.	Al término de la unidad el participante conocerá los métodos correctos de higiene en su centro laboral, así como la técnica para el lavado de manos, con la finalidad de garantizar higiene y sanidad en la preparación de alimentos.
2	Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA´S)	Introducción 2.1 Tipos de ETA´S 2.2 Identificación de algunas ETA´S.	Al término de la unidad el participante analizará la importancia de la sanidad e higiene que se debe manejar en los alimentos, así mismo conocerá las diferentes Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA'S).
3	Tipos de contaminantes	Introducción 3.1 Contaminación Biológica. 3.2 Contaminación Química. 3.3 Contaminación Física. 3.4 Contaminación Cruzada.	Al término de la unidad el participante conocerá los diferentes tipos de contaminación, sus causas, consecuencias, y prevenciones.
4	Cadena comercial de los alimentos	Introducción 4.1 Cadena Industrial 4.2 Norma 0251 4.3 Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2018	Al término de la unidad el participante conocerá e identificará las diferentes cadenas comerciales y la forma de administración.

	CAPÍTULOS	CONTENIDOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5	Limpieza y desinfección (parte 1)	5.1 conocimientos básicos para la aplicación de un sistema de limpieza. 5.2 Naturaleza del objeto de ser limpiado 5.3 Conocimientos básicos de desinfección. 5.4 Limpieza y desinfección en el área y equipo. 5.5 Programa de limpieza y desinfección. 5.6 Procedimiento de lavado, enjuague y secado.	Al término de la unidad el participante identificara las diferencias entre limpieza y desinfección, así como sus diferentes métodos.
6	Limpieza y desinfección (Parte 2)	6.1 El agua 6.2 Tipos de suciedad 6.3 Los trapos. 6.4 Manejo de basura. 6.5 Almacenamiento de productos químicos.	Al término de la unidad el participante identificara las características del agua potable y sus funciones, así como las diferencias de los tipos de suciedad y la importancia de separar la basura.
7	Plagas	Introducción 7.1 Importancia sanitaria de las cucarachas. 7.2 Importancia sanitaria de las moscas. 7.3 importancia sanitaria de roedores.	Al término de la unidad, el participante comprenderá la importancia de mantener fuera de una cocina las plagas.
8	Características organolépticas de los alimentos	Introducción 8.1 Recepción. 8.2 El termómetro. 8.3 Significado de las siglas C.H.A.T.T.O. 8.4 Cuando aceptar y rechazar un alimento. 8.5 Almacenamiento.	Al término de la unidad, el participante comprenderá cuáles son las características organolépticas principales y determinará los métodos de recepción de los alimentos.
9	Preparación y servicio de alimentos	Introducción 9.1 Desinfección de frutas y verduras. 9.2 Alimentos crudos. 9.3 Descongelación de alimentos. 9.4 Cocción de alimentos. 9.5 Recalentamiento. 9.6 Tiempo recomendado de almacenaje.	Al término de la unidad, el participante analizará la forma correcta de desinfección de frutas y verduras, conocerá los métodos de descongelación y manejo de alimentos crudos y cocidos.

Metepec, Estado de México, agosto de 2020.

