



MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

CERTIFICACIÓN

EC0081



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



**Certificado emitido por la SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA DE MÉXICO**

OBJETIVOS

ALINEACIÓN

Que el participante sea capaz de desarrollar los elementos que exige el estándar de competencias como lo son; el conocimiento de la normatividad, actitudes asertivas, hábitos y destrezas; para alcanzar la certificación del estándar EC0081 MANEJO HIJIEENICO DE ALIMENTOS. Actualizado con medidas ante COVID-19.

ESTANDAR DE COMPETENCIA

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como manipuladores de alimentos, cuyas competencias incluyen la verificación, lavado y desinfección de instalaciones, equipo y utensilios; la recepción, almacenamiento y preparación higiénica de materias primas, alimentos y bebidas, a fin de minimizar las causas de contaminación y reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en el Estándar de Competencia (EC).

TEMARIO

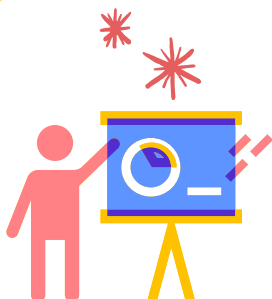
- Temperaturas.
- Recepción Higiénica de alimentos y bebidas.
- Técnicas de lavado de manos.
- Técnica de estado, ajuste y uso del termómetro de vástago bimetálico.
- Características sensoriales de los alimentos para su recepción.
- Rechazo de materias primas, alimentos y bebidas no aptos para su uso/consumo/preparación.
- Rótula de de materias primas, alimentos y bebidas.
- Almacenamiento higiénico de alimentos y bebidas. Sistema PEPS.
- Prácticas de Higiene en la preparación de alimentos y bebidas.
- Condiciones adecuadas de operación del área de trabajo.
- Lavado y desinfectado de superficies con contacto en la manipulación de los alimentos.
- Lavado y desinfección de equipo y utensilios.
- Lavado y desinfección de frutas, hortalizas y huevo.
- Lavado de carnes, aves, productos de la pesca y vísceras frescas.
- Prácticas sanitarias en la preparación de alimentos y bebidas.
- Técnica de enfriamiento de los alimentos.
- Prácticas sanitarias en el servicio de alimentos y bebidas.
- Causas de contaminación de los alimentos y peligros.
- Enfermedades de transmisión alimentaria.
Vía de transmisión ciclo fecal oral.
- Medidas higiénicas del manipulador de alimentos para prevenir la contaminación de alimentos.
- Manejo de los alimentos anti COVID- 19
- Los clientes y su seguridad.
- Los alimentos y su manejo.
- El manejo de químicos para atender la contaminación por COVID- 19
Lo que dice la ley y sus aplicaciones.
- Buenas Prácticas de desempeño.
- Actitud/ Hábitos/ Valores.
- Situaciones emergentes.



METODOLOGIA PARA EL DESARROLLO

1

Alineación Inicial



2

Examen Diagnóstico



5

Entrega de certificado



3

Alineación personalizada



4

Evaluación final



Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia:

- Secretaría de Turismo (**SECTUR**)
- Confederación Revolucionaria de Obreros y Campesinos (**CROC**)
- Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (**CANIRAC**)



Al terminar la alineación, el participante conocerá los lineamientos, actitudes, hábitos y valores necesarios para presentar y aprobar su examen competencia



Manejo Higiénico de Alimentos

EC0081

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

ICEM MEXICO
INSTITUTO DE CERTIFICACIÓN
EMPRESARIAL DE MÉXICO

red
conocer
de prestadores de servicios
Centro de Evaluación

Guía
Inocuidad Alimentaria

OBTENDRAS:

- Alineación Inicial
- Alineación personalizada
Hasta de 15 horas.
- Examen Diagnóstico
- Manuales
- Formatos y
documentación.
- Evaluación Final
- Certificado oficial emitido
por la SEP

(Secretaria de educación publica de México)

