



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



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)

